E III 12

Coburger
Landes-
Bibliothek

26

D. LORENZ VON CRELL

Herzogl. Braunschweig-Lüneb. Bergrath,
der Arzneygelahrtheit und Weltweisheit
ord. öffentl. Lehrer zu Helmstädt,
Doktor-bey dem Johnstifte zu Hamburg
&c. &c. &c.

gemahlt von W. Stegmann. gestochen von J. Halle Berl. 1794.

D. Johann Georg Krünitz,
ökonomisch-technologische

Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft,

wie auch

der Erdbeschreibung, Kunst- und Naturgeschichte,

in alphabetischer Ordnung.

Fortgesetzt

von

Friedrich Jakob Floerken,

nunmehr von

Heinrich Gustav Flörke.

Neun und siebzigster Theil.

von Lilie bis Loango.

Nebst ½ Bogen Kupfer.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin, 1800.

In der Buchhandl. des Königl. Preuß. geh. Commercien-Raths Joachim Pauli.

E. III 14/26

L. L.

Lilie, die, im Plur. die — n, *) ursprünglich der Nahme einer Pflanze mit einer glockenförmigen Blume, welche zu den Gewächsen mit sechs Staubgefäßen und einem Staubwege, oder in Hexandria monogynia des Linnéischen Systems gehört, und in den wärmeren Gegenden, z. B. Syrien, Kleinasien ꝛc. einheimisch ist, aus welchen man sie mit ihrem Nahmen in unsere Gärten verpflanzt hat. Diese Pflanze ist das Lilium candidum Linn., die weiße Lilie, welche zuweilen auch nur schlechthin die Lilie genannt wird, und wegen ihrer blendenden Weiße und schönen Gestalt schon im Al-

*) Bey dem Ottfried Lilia, bey dem Notker ther Lilia, im Angels. Lilige, Lilie, im Engl. Lily, im Franz. Lis, im Ital. Giglio, und auch im Oberdeutsch. Gilge Gilgen; im Schwed. Lilja, im Alban. Ljulle; alle aus dem Lat. Lilium, und dieses aus dem Griechischen λειριον, mit der nicht ungewöhnlichen Verwechselung des l und r, im Span. Lirio.

terthum zum Sinnbilde der Schönheit und Unschuld diente.

Außer dieser Pflanze wurden in den vorigen Zeiten aber noch viele andere mit dem Nahmen Lilium belegt, die derselben in diesen oder jenen Stücken nahe kamen, und noch mehrere führten einen mit Lilio- und einem anderen Worte zusammen gesetzten Nahmen, z. B. Lilio-Asphodelus, Lilio-Narcissus etc. etc. Sehr viele von diesen Gewächsen hat der seel. D. Krünitz, so wie er sie berührte, nach dem Art. Lilie hingewiesen, und es muß seine Absicht gewesen seyn, alle diese abweichend gebildete Gewächse hier zu beschreiben. Wenn man bedenkt, daß dieses zum Theil vor 20 und mehr Jahren geschehen ist, wird man sich darüber nicht sehr wundern, weil die botanische Nomenklatur zu der Zeit noch wenigere Fortschritte gemacht hatte. Jetzt würde es indessen als Verworrenheit angesehen werden, wenn man nicht genauere Unterscheidungen machte. Ich will daher hier im Art. Lilie diejenigen Pflanzen aufführen, die jetzt von den vorzüglichsten Botanisten zu der Gattung Lilium, Lilie, gerechnet werden, und hernach die Krünitzischen Hinweisungen, so weit sie mir schon vorgekommen sind, etwas näher beleuchten, um von ihnen eine kurze Anzeige zu machen, wenn die Stelle, wo sie hätten beschrieben werden müssen, schon vorüber ist, und von den andern die Artikel anzugeben, wo man sie aufzusuchen hat.

Die Gattung Lilie gehört in die erste Ordnung der sechsten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems und hat folgende Kennzeichen: Der Kelch fehlt. Die Blumenkrone ist sechsblättrig, glockenförmig, unten verengert. Die Blumenblät-

blätter sind aufgerichtet, auf der äußern Seite mit einer flachen Furche, allmählich weiter von einander stehend und breiter, an den Spitzen stumpf, dick, und umgerollt. Das Honigbehältniß ist eine röhrenförmige Linie, die sich von dem Grunde der Blumenblätter bis an ihre Mitte erstreckt. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig, aufgerichtet und kürzer als die Blumenkrone. Die Staubbeutel länglich, walzenförmig, mit 6 Furchen gestreift. Der Griffel walzenförmig, von der Länge der Blumenkrone. Die Narbe etwas dick, dreyeckig. Die Kapsel länglich, sechsgestreift, an der Spitze hohl, dreyeckig, stumpf; übrigens dreyfächerig, dreyklappig: die Klappen sind durch gitterartig verwebte Haare mit einander verbunden. Die zahlreichen Samen sind in einer doppelten Ordnung aufliegend, flach, auswärts halb kreisförmig. — Das Honigbehältniß ist übrigens bey einigen Arten mit einem Barte versehen, bey andern nackt. Eben so sind die Blumenblätter bey einigen Arten ganz umgerollt, bey andern nicht. *) — Das Wesentliche des Gattungs-Charakters kann man in der Sprache der Naturforscher kurz so zusammen fassen: Cor. 6-petala, companulata: linea longitudinali nectarifera. Capf. valvulis pilo cancellato connexis.

Von dieser Gattung zählte Linné, nach der zuletzt von ihm besorgten Ausgabe seiner Species Plant. 9 Arten, welche indessen viele Varietäten unter sich begreiffen, weil die mehrsten der Zierde wegen in Gärten gezogen, und durch

*) C. a Linné Genera Plant. ed. Haenke, Vol. I. p. 317. n. 722.

die lange Cultur auf manche Art verändert worden sind. Reichardt führte 1779 eben diese 9 auf. Murray setzte 1784 auf Thunbergs Autorität das Lilium japonicum hinzu. Gmelin 1791 nach Walter's Flor. Carol. nach das Lilium Catesbaei. In der neuesten Ausgabe der Species Plant. von Willdenow, von 1799. ist diese Gattung bis auf 16 Arten, die vielen Varietäten ungerechnet, angewachsen, indem noch 5 in Japan einheimische, und vom Ritter Thunberg entdeckte und beschriebene Arten hinzu gekommen sind. Die mehrsten von diesen Arten sind besonders nur als Blumen der Zierde merkwürdig, eine, nähmlich die Kamtschatische Lilie, ist eins der nutzbarsten Gewächse, das sich wie ein nahrhaftes Gemüse zubereiten, und auch zum Brotbacken anwenden läßt, wie es weiter unten gezeigt werden wird.

1) *Lilium cordifolium.* Herzblättrige Lilie.

Die Blätter herzförmig, gestielt.

Lilium foliis cordatis petiolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. pag. 84. n. 1.

Hemerocallis (cordata) foliis cordatis venosis. Thunberg. Flor. Japon. 143

2) *Lilium longiflorum.* Langblätige Lilie.

Die Blätter zerstreut, lanzettförmig, die Blumenkronen röhren-glockenförmig, der Stängel glatt.

Lilium foliis sparsis lanceolatis, corollis tubulato-campanulatis, caule glabro. Linn. Spec.

Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 84. n. 2.

Lilium candidum. Thunberg, Flor. Japon. 133.

Diese, so wie die erste Art, wächst in Japan. Der Ritter Thunberg hat sie an dem angegebenen Orte beschrieben, auch in den Actis Societ. Linnean. Lond. II. p. 232 und 233 Nachricht von ihnen gegeben.

3) *Lilium condidum* Weiße Lilie.

Die Blätter lanzettförmig, zerstreut, unten schmahler; die Blumenkrone glockenförmig, inwendig glatt.

Lilium foliis lanceolatis sparsis basi attenuatis, corollis campanulatis intus glabris. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 84. n. 3.

L. foliis sparsis, corollis campanulatis: intus glabris. Linn. Hort. Cliff. 120. Hort. upsl. 80. Miller's Gaertner-Lexic. n. 1. Hall. Hist. Stirp. Helv. n. 1231.

L. album, flore erecto, vulgare. Bauh. pin. 76.

Weiße Lilie. Linné vollständ. Pflanzen-System, nach Houttuyn. 11ter Th. S. 261.

Vaterland. Der ursprüngliche Wohnort dieser Prachtblume ist Palästina, Syrien und Arabien, wo sie an der Seeküste und auf den Bergen wächst.

Blüthezeit. Bey der gewöhnlichen Art, wie diese Pflanze in unseren Gärten gezogen

wird, fällt die Blüthezeit in den Junius und Julius.

Beschreibung.

Die Wurzel besteht in einer dicken Zwiebel, welche aus vielen fleischichten, mit einander vereinigten Schuppen zusammen gesetzt, und unten mit einigen Fasern versehen ist. Sie treibt viele lange, ziemlich breite, glänzende und spitzige Wurzelblätter. Der Stängel ist gerade und aufrecht stehend, eine oder anderthalb Ellen hoch, einfach und rund. Er ist von unten bis oben mit Blättern besetzt, welche keinen Stiel haben, länglich, etwas breit, fleischicht, glatt, glänzend, und blaßgrün sind, nach dem obersten Theile des Stängels zu nach und nach immer kleiner und schmahler werden, und wenn man sie zwischen den Fingern reibt, einen Geruch von sich geben, der gewissermaßen dem Geruche des gekochten Schöpsenfleisches gleicht. Die Blumen sind am Ende des Stängels ziemlich zahlreich, und in die Höhe stehend, hernach niederhangend. Sie blühen nach einander, von unten an gerechnet, auf, sind weiß, sehr süßlicht riechend, welcher Geruch sich aber im Trocknen verliert, und aus sechs dicken, länglichen, nach oben allmählig breiter werdenden, gegen 2 Zoll langen Blumenblättern zusammen gesetzt, von denen die drey äußern auf den drey inneren liegen. Sie öffnen sich etwas, und stellen eine erweiterte Glocke vor. Im Mitelpuncte derselben befindet sich ein Fruchtknoten, der länglich ist, drey Vertiefungen hat und ins weißgrünliche fällt. Um diesen stehen sechs weiße Staubfaden, auf welchen die länglichen, mit vielem gelben Blumenstaube versehenen Staubbeutel sitzen. Der Fruchtknoten wird her-

nach zu einer länglichen, dreyeckigen und dreyfächerigen Kapsel, welche voller röthlich braunen Samen ist, welche auf einem häutigen Blättchen befestigt sind und in einer doppelten Reihe auf einander sitzen.

Eigenschaften und Gebrauch.

Die Blätter, die Stängel und Zwiebel dieser Pflanze sind voll von einem zähen und schleimigen Safte. In der chemischen Untersuchung ist aus den Zwiebeln erst ein unschmackhaftes und nicht riechendes, hernach ein salziges, brenzlich riechendes, sowohl saures als alkalisch urinöses Wasser, etwas festes, flüchtiges urinöses Salz, aber wenig Oehl, fixes Salz und Erde gezogen worden. Aus den Blumen aber hat man zuerst eine riechende, hernach saure und etwas salzige, urinöse und ein wenig herbe Feuchtigkeit, aber wenig Oehl und fixes bloß alkalisches Salz gezogen.

Den Lilienblumen legte man sonst eine schmerzstillende Kraft bey. Man gebrauchte sie nur äußerlich, selten innerlich. Sie sollten die Schmerzen lindern, Geschwulste erweichen und die Schwärung befördern; daher sie bisweilen zu erweichenden, lindernden und solchen Umschlägen, welche die Schwärung befördern, wie auch zu erweichenden Decocten, die zu Clystiren dienten, genommen wurden.

Aus den Lilienblumen wird auch ein riechendes Wasser vermittelst des Wasserbades destillirt. Einige rühmten dasselbe, innerlich genommen, zur Beschleunigung der Geburt und zur Abführung der Nachgeburt, wozu einige Wehmütter besonders auch die Staubbeutel der

Blumen anwendeten. Andere verschrieben es in Lungenzufällen, Engbrüstigkeit und Husten. Häufiger aber wurde es äußerlich als ein Waschwasser zur Verbesserung der Haut des jungen Frauenzimmers gebraucht.

Sehr bekannt ist auch das Lilienöhl, welches in den Apotheken aus den Blumen, die in Baumöhl eingeweicht werden, bereitet, und Oleum Liliorum, oder livinum, crininum und sulinum genannt wird. Man muß sich hüten, daß man die Blumen nicht allzu lange in dem Oehl lasse; denn da die ganze Pflanze sehr schleimig ist, so verfaulen die Blumen leicht, und das Oehl riecht nicht nach Lilien, welches das erste gute Kennzeichen desselben ist, sondern hat einen stinkenden und unangenehmen Geruch und Geschmack. Es sind demnach drey Tage hinreichend, und wenn diese verflossen sind, so muß man frische Blumen hinein legen, welches man auch zum dritten Mahle thut. Dieses Ohl wird sehr häufig bey allerley Schmerz und Geschwulst gebraucht. Es erschlafft die gespannten Theile, es erweicht diejenigen, welche hart sind, und lindert die Schmerzen. Vornähmlich wird es zur Erweichung der verhärteten Gebärmutter angepriesen. Es digerirt auch und hilft zur Schwärung, daher man es zu solchen Umschlägen, welche die Schwärung befördern und einen guten Eiter erzeugen sollen, gebraucht, oder die leidenden Theile, worauf man einen erweichenden Umschlag legen will, wenigstens erst damit bestreicht.

Die Wurzeln oder Zwiebeln werden innerlich gar nicht, oder sehr selten, hingegen äußerlich oft gebraucht; denn sie sind eines der vornehmsten erweichenden Mittel, welche die Schwärung

rung befördern. Man wendet sie daher gewöhnlich zu Umschlägen an, nachdem man sie über Asche gekocht, zerstoßen und nebst etwa doppelt so viel Sauerampfer in Schweineschmalz zur gehörigen Dicke eines Umschlages gekocht hat. — Auch soll man mit Brot aus Gerstenmehl, und in dem Safte dieser Zwiebeln gekocht, wassersüchtige geheilt haben; und andere bereiten aus den gebratenen Zwiebeln ein nahrhaftes Mus.

Die Nahmen, unter denen die hier genannten Theile der weißen Lilie in den Apotheken vorkommen, sind Radix, Flores, Antheræ Lilii albi. Ueberhaupt genommen scheint der Gebrauch dieser Pflanze aber etwas in Abnahme zu kommen, wie es vielen vordem gerühmten Arzneymitteln geht, nachdem man ihre Unwirksamkeit eingesehen, oder andere Mittel gefunden hat, die den beabsichteten Zweck sicherer und leichter befördern.

Auch in den Gärten schätzt man sie jetzt nicht mehr so sehr, als in vorigen Zeiten, da sie sich leicht vermehren und daher ziemlich gemein geworden sind. In die Zimmer, wie man es sonst wohl that, sollte man sie nicht bringen, weil ihr starker Geruch die Luft dermaßen erfüllet, daß Personen dadurch in einen betäubenden, ja tödlichen Schlaf fallen können, wie dieses bekanntlich bey allen starkriechenden Blumen und sonstigen Sachen der Fall ist.

Von der sinnbildlichen Anwendung dieser Blume werde ich am Ende dieses Artikels handeln.

Fortpflanzung.

Man kann diese Lilie zwar aus dem Samen ziehen; da dieses aber, wie bey den mehr-

sten Zwiebelgewächsen, eine langwierige Methode ist, indem die junge Pflanze so lange Zeit gebraucht, ehe sie so weit erstarkt ist, daß sie blühet: so vermehrt man sie gewöhnlich durch junge Zwiebeln, die sich in Menge an der alten ansetzen. Ueberhaupt ist es aus dem letzteren Umstande auf magerem Boden ohnehin schon nöthig, die Lilien alle drey Jahre aufzunehmen und die junge Brut von den alten Zwiebeln zu trennen, weil sie sich einander den Raum und die Nahrung entziehn. Dieses Aufnehmen also kann jedesmahl nach geendigter Flor geschehen, wenn ihre Blumenstängel und Blätter trocken geworden sind; oder wenn man sie auf einmahl zugleich mit andern Zwiebelgewächsen aufnehmen will, im August. Um die aufgenommenen Zwiebeln an der freyen Luft keinen Schaden leiden zu lassen, so wirft man, bis zur Wiedereinlegung etwas Erde oder Sand auf sie; bringt unterdessen neuen Dünger unter das Beet, und setzt dann auf jede Stelle so tief, daß sie wenigstens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Fuß hoch Erde über sich haben, jedesmahl zwey oder drey der größten Zwiebeln, jede einige Zolle weit von der andern, neben einander, nachdem man ihre Wurzeln bis auf einen Zoll lang abgeschnitten hat. Nur dürfen sie nie den Mist berühren, weil sie darnach unfehlbar ausgehen. Wenn man will, kann man auf jede Stelle auch nur eine Zwiebel legen; alsdann hat man auf jeder Stelle zuerst aber nur einen blühenden Stängel, und öfters kommt die eine oder andere Zwiebel im ersten Jahre nach dem Umlegen gar nicht zur Blüthe. Das letztere geschieht besonders auch dann, wenn man die Zwiebeln länger als bis Ende Augustes in der Erde läßt, weil sie in diesem Falle neue Wurzeln

zeln und Blätter schießen, und, wenn man sie dennoch aufnimmt, in ihrem Gange unterbrochen werden, und also erst etwas kränkeln müssen, ehe sie sich wieder erhohlen können,

Die kleinen noch nicht tragbaren Zwiebeln, welche man bey dem Aufnehmen neben den grösseren und tragenden findet, kommen, wenn man sie einpflanzt, nach einigen Jahren zur Blüthe. Hat man nicht viele große Zwiebeln, so legt man am besten neben jede große, in einer Entfernung von einigen Zollen, einige kleinere. Und hat man von den letzteren einen Ueberfluß, so kann man sie in jedem Winkel des Gartens einpflanzen, weil sie in jedem Boden fortzukommen, und die gehörige Stärke zu erlangen pflegen.

Wenn man keine Windstürme zu besorgen hat, ist es nicht nöthig, die Lilien mit Stäben zu versehen. Hat die Stelle, wo sie stehen, indessen eine freye Lage, so kann es nicht schaden, sie an einem Stock zu befestigen. Wenn sie abgeblühet haben, schneidet man die Stängel, die ohnehin anfangen zu verdorren, weg, und die Wurzelblätter, die einen ansehnlichen Rasen bilden, bleiben den Winter über als eine Zierde des Gartens sichtbar. — Hat man aber die Zwiebeln gegen den Herbst eingelegt, so thut man wohl, sich die Stelle, wo sie liegen, zu bezeichnen, damit man diese mit anderen Gewächsen nicht allein verschone, sondern ihnen auch nichts anders zu nahe bringe, weil sie ihrer Größe wegen etwas Platz gebrauchen.

Spielarten der weißen Lilie.

Was die Varietäten oder Spielarten der weißen Lilie betrifft, so kann man diese in solche thei-

theilen, die sich bloß durch Gefülltheit oder eine andere Farbe der Blumen oder Blätter, und in solche, die sich durch einige Abweichungen in der Bildung von der gewöhnlichen unterscheiden. Zu den ersteren gehören:

α) Die weiße Lilie mit purpurrothen Streifen.
β) Die weiße Lilie mit scheckigen Blättern.
γ) Die weiße Lilie mit gefüllten Blumen.

Die erste zeichnet sich dadurch aus, daß das blendende Weiß der Blumen mit purpurothen Streifen durchzogen ist; ein Spiel der Natur, das einigen gefällt, von andern Blumenliebhabern weniger geachtet, und dem reinen Weiß der ungestreiften Blumen nachgesetzt wird.

Die zweyte mit gescheckten Blättern wird hauptsächlich wegen ihrer Schönheit im Winter und Frühlinge geschätzt. Denn da die Blätter im Herbst zeitig zum Vorschein kommen und sich flach auf dem Boden ausbreiten, und am Rande mit breiten gelben Streifen eingefaßt sind, so machen sie den Winter über und in den Frühlingsmonathen ein schönes Ansehn. Die Blumen dieser Spielart sind denen der gemeinen weißen Lilie gleich; doch kommen sie im Sommer zeitiger zum Vorschein, welches nach Miller's Behauptung daher rühren soll, weil die Zwiebeln derselben schwächer, als der vorhin genannten ihre sind, so wie alle gescheckten Blätter überhaupt nur die Folgen irgend einer Krankheit der Gewächse, oder eines sonstigen anomalischen Zustandes sind.

Die dritte, oder die Lilie mit gefüllten Blumen, ist weniger schätzbar als die eben angeführten, weil die Blumen derselben nie recht aufgehen;

hen; denn wenn man sie nicht mit Gläsern bedeckt, um sie vor dem Regen und dem Thaue zu beschützen, so faulen sie öfters, ehe sie aufgehen. Diese Blumen haben nichts von einem angenehmen Geruch, selbst wenn sie sich ganz öffnen, welches wohl mit daher rührt, daß bey ihnen alle Staubgefäße, die sonst so stark dufften, in Blumenblätter verwandelt sind, und in so fern eine andere Natur angenommen haben.

Wie leicht übrigens auch bey den Lilien, so wie bey andern Blumen Veränderungen in der Farbe entstehen können, davon mag folgender Vorfall zum Beyspiele dienen, der indessen zugleich eine etwas ungewöhnliche, anderweitig im Pflanzenreiche noch nicht bemerkte Erscheinung enthält, auf die ich die Pflanzen-Physiologen aufmerksam machen möchte, falls das Factum so zusammen hängt, als es in dem hannöverischen Magazine 1784. Col. 841 u. flg. erzählt ist. Es heißt daselbst:

Ein gewisser Blumenliebhaber fand verwichenes Jahr eine seiner weißen Lilien roth piccottirt. Diese Art Lilien hatte er vorhin nie in seinem Garten gesehen, noch auch von andern Orten kommen lassen. Ohne alle Ursache konnte dergleichen Verwandlung einer sonst weißen Lilie nicht geschehen seyn. Er verfiel also auf den Gedanken, ob eine nahe dabey stehende Krulllilie, der weißen etwa bey der Blüthzeit ihren Staub mitgetheilt, *) oder auch die bloße Nachbarschaft dieser verschiedenen Zwiebelarten die berührte Wahrnehmung zuwege gebracht habe. Sein be-

*) Dieses hätte nach den bisherigen Erfahrungen nur in dem Falle auf die Veränderung der Blume wirken können, wenn man den Samen einer durch fremden Blumenstaub befruchteten Blume, ausgesäet, und bis zum Blühen erzogen hätte. Die Befruchtung mit fremdem Blumenstaube kann auf die Mutterzwiebel, die ein-

Entschluß war, einer gerade gegenüber stehenden, jedoch auf 8 Fuß entfernten weißen Lilie auch die Zwiebel einer rothen Krulllilie nahe beyzufügen, und sich aus der Folge von obiger Vermuthung zu überzeugen. Dieß Probestück ist gelungen, so daß man jetzt nicht nur die voriges Jahr piccottirt gewesene Lilie also wieder siehet, sondern auch die andern in eben der Hinsicht mit einer Krulllilienzwiebel benachbarte weiße Lilie vollkommen piccottirt erblicken kann. *)

Zu den andern Varietäten gehören einige Abänderungen, die sich durch verschiedene Umstände so sehr von der gemeinen weißen Lilie unterscheiden, daß einige Botanisten sie für eigene Arten gehalten haben. Das sind

a) die weiße Lilie mit hangenden Blumen, und
b) die weiße Lilie mit breitem Stängel.

Die erste ist das Lilium album floribus dependentibus, s. peregrinum. Bauhin. pin. 76 Lilium *peregrinum*, foliis sparsis, corollis campanulatis cernuis, petalis basi angustioribus. Miller. Dict. n. 2. d. i. Lilie mit zerstreuten Blättern, und einer glockenförmigen nikkenden Blume, deren Blumenblätter an ihrer Basis schmahler sind. — Der Stängel dieser Pflan-

mahl schon eine bestimmte Organisation hat, keinen Einfluß haben, eben so wenig wie ein schon blühender Nelkenstock durch Befruchtung mit dem Blumenstaube von anders gefärbten Nelken eine andere Farbe anzunehmen im Stande ist. F.

*) Wahrscheinlich muß der Grund dieser Veränderung in dem Boden gelegen, und sich hier zufällig gleichzeitig mit der vorgenommenen Verpflanzung der Krulllilienzwiebeln geäußert haben, da man, so viel mir wenigstens bekannt ist, von der bloßen Nachbarschaft der Wurzeln der Gewächse einen solchen Einfluß des einen auf das andere noch nicht wahrgenommen hat. F.

Pflanze, die man übrigens auch ausländische Lilie, oder Sultan Sambach nennt, ist viel zarter, als an der gemeinen, die Blätter sind schmahler, auch sind ihrer nicht so viele. Die Blumen sind nicht ganz so groß und die Blumenblätter sind an ihrer Basis mehr zusammen gezogen. Dieselben hangen allezeit unterwärts, da die Blumen der gemeinen Art im Anfange des Aufblühens wenigstens aufwärts stehen.

Die andere ist das Lilium caule plano compresso. Gronov. orient. 106. Lilii albi pulchri et ignoti species. Bauh. pin. 76. d. i. Lilie mit flachem zusammen gedrückten Stängel. — Die Stängel dieser Varietät sind bisweilen so breit, als wenn 2 oder 3 derselben mit einander vereinigt wären, und haben dabey nicht selten eine ansehnliche Höhe und 60 bis 100 Blumen. Lobel sahe ein Exemplar, dessen Stängel mannshoch, dabey eine Hand breit war, und zweyhundert und mehr schneeweiße und wohlriechende Blumen trug. Daß diese breiten Stängel indessen nur etwas zufälliges sind, ergibt sich daraus, daß dieselbe Zwiebel selten zwey Jahre solche breite Stängel hervorbringt.

Alle diese Abarten werden durch die Zwiebeln unverändert fortgepflanzt, und man verfährt dabey eben so, wie ich es vorhin bey der gemeinen weißen Lilie gezeigt habe. Was die beyden zuletzt genannten Varietäten betrifft, so sind sie aus Constantinopel in die andern Gegenden Europens verpflanzt worden.

Die vorhin unter No. 2. aufgeführte langblüthige Lilie könnte man auch für eine Spielart der weißen halten, da es Thunberg anfänglich we-

nigstens that. Sie unterscheidet sich von der letzt genannten indessen dadurch, daß ihre Blätter am Grunde breiter, vorne spitzer, steifer, zurück gebogen und nicht gewellt sind. Die Blumenkrone ist dabey dreymahl so lang, als bey der weißen, und walzenförmig.

4) *Lilium japonicum.* Japanische Lilie.

Die Blätter zerstreut, lanzettförmig, die Blumenkrone übergebogen, beynahe glockenförmig.

Lilium foliis sparsis lanceolatis, corollis cernuis subcampanulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p, 85. n. 4.

Wohnort und Beschreibung.

Diese Art ist von dem Ritter Thunberg in Japan entdeckt. Der Stängel ist rund, einfach, fast glänzend glatt, und 2 Fuß hoch. Die Blätter sind abwechselnd, gestielt, lanzettförmig, lang zugespitzt, vollkommen ganz, geändert, glatt, etwa 6 Zoll lang, $\frac{3}{4}$ Zoll breit, auf ihrer Oberseite dunkelgrün und rauh, unten blasser, fast silberartig glänzend, dabey drey bis fünfrippig. Die Blumen am Ende des Stängels, zurückgebogen. Die Blumenkrone glockenförmig, weiß, 4 Zoll lang. Auch diese Art kommt der weißen Lilie nahe. Ihr Stängel ist indessen viel ärmer an Blättern, und diese sind mehr von einander entfernt, verhältnißmäßig sehr lang, gestielt und gerippt. Auch ist der Stängel schwächer und hat gewöhnlich nur eine Blume.

5) *Lilium lanceifolium.* Lanzenblättrige Lilie.

Die

Die Blätter zerstreut, lanzettförmig, die Blumenkrone aufgerichtet, etwas glockenförmig.

Lilium foliis sparsis lanceolatis, corollis erectis subcampanulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 85. n. 5.

Vaterland und Beschreibung Diese Art ist gleichfalls nur in Japan zu Hause und von Thunberg und Kämpfer beobachtet worden. Ihr Stängel ist eckig, mit Haaren besetzt, aufgerichtet, einfach, fußhoch und höher. Die Blätter sind abwechselnd, sitzend, lanzettförmig, glatt, und fingerslang; die oberen sind allmählich kürzer. Die Blumenkronen sind nur einen halben Zoll lang und weiß. In den Winkeln oder Achseln der oberen Blätter erzeugen sich Knollen, so wie bey der folgenden Art.

6) *Lilium bulbiferum.* Feuer-Lilie.

(Auch Pomeranzen-Lilie, Goldlilie, knollentragende Lilie. Im Franz. Lis Orangé. Im Engl. Redpurple Lilly. Einige halten sie für den Bulbus cruentus des Hippocrates, so wie für die Hemerocallis des Dioskorides.)

Die Blätter zerstreut, die Blumenkrone glockenförmig, aufgerichtet inwendig, scharf.

Lilium foliis sparsis, corollis campanulatis erectis: intus scabris. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 85. n. 6. Miller. Dict. n. 2. Jacquin Flor. Austr. t. 226. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 404. Roth. Tent. Flor. germ. I. p. 152. II. p. 396.

Vaterland. Wild hat man diese Pflanze in Italien, Deutschland, besonders in den süd-

lichen Gegenden, doch auch auf dem Harze, in der Schweitz und Sibirien gefunden, und sie wächst gewöhnlich auf Wiesen und milden Hügeln. Uebrigens wird sie auch sehr häufig in den Gärten gezogen, wo ihre feuerrothen Blumen sich sehr gut ausnehmen.

Blüthezeit, fällt so wohl im wilden als kultivirten Zustande in den Jun. und Jul.

Beschreibung. Die Wurzel besteht in einer Zwiebel, welche der Zwiebel der weißen Lilie gleichkommt, aber gelb gefärbt ist. Der Stängel wird etwa 2 Fuß hoch, oder höher, ist aufgerichtet, einfach, und mit zerstreuten, lanzettförmigen, stumpfen und fleischigen Blättern bedeckt. In den Blattwinkeln zeigen sich, besonders aber nur im wilden Zustande, runde Knollen oder kleine Zwiebeln, die sich schuppenartig öffnen, und wenn sie reif sind, schwärzlich werden, sich hernach vom Stängel trennen und abfallen, Wurzeln schießen und für sich fortwachsen. Die Blumenstiele stehen am Ende des Stängels armförmig und sind einblüthig. Die Blumen bilden daher eine Doldentraube. Sie sind übrigens gestielt, aufgerichtet, feuerroth oder vielmehr pursafranfarbig, aber nicht zahlreich. Die Blumenblätter sind lanzettförmig, unten und oben etwas schmahler, vorne stumpf, und ihre honighaltende Rinne an der inneren Mitte behaart. Die Haare bestehen aus einfachen oder aus ästigen Wärzchen oder Ansätzen. Die Staubfaden sind rund, die Staubbeutel einen halben Zoll lang, unten in zwey ungekrümmte Theile getheilt. In den Fächern der Kapsel sind an hundert Sa-

Samenkörner enthalten, von denen indessen nur wenige gehörig reif werden.

Nutzen. Außer der Anwendung, die man von dieser Pflanze in der Lustgärtnerey, und überhaupt als Blume macht, lassen sich auch ihre Zwiebeln als Nahrungsmittel gebrauchen. Die Russen pflegen sie wenigstens in Asche zu braten, oder in Milch zu sieden und zu essen. Dieses ist wahrscheinlich der Grund, warum verschiedene Autoren diese Zwiebeln mit unter diejenigen Substanzen setzen, die man im Falle der Noth mit zum Brotbacken anwenden könne *) Die Stängel dieser Pflanze enthalten unter der äußeren Rinde viele bastähnliche Faden, die sich wie Hanf benutzen lassen sollen. Wahrscheinlich würde die Ausbeute aber nicht ergiebig genug seyn, wenn diese Lilienart übrigens, so wie die andere, auch auf jedem mageren Boden wächst.

Fortpflanzung. Die Vermehrung dieser Art hat vor der der weißen fast nichts voraus, und man kann die junge Brut, die sich bey den älteren Zwiebeln sehr häufig einzufinden pflegt, eben so behandeln, als es vorhin bey der weißen Lilie gezeigt ist; nur darf man sich bey der Feuerlilie nicht sehr genau an die Monathszeit des Umlegens binden, da sie erst im Frühlinge Blätter treibt, und in so fern ohne Schaden bis Weihnachten liegen bleiben kann, ehe man sie aufnimmt. Sie kommt in jedem Boden und in jeder lage fort; am besten aber in einer milden lettigen nicht zu feuchten Erde. In Ansehung des Umlegens merke ich übrigens noch an, daß

*) Man s. J. P. Frank, System einer vollständigen medicinischen Polizey. III. S. 211.

die oben bey der weißen Lilie bestimmte Zeit von 2—3 Jahren vorzüglich nur von einer mageren Stelle zu verstehen ist. Auf einer fruchtbareren Rabatte, wo die Nahrung reichlicher vorhanden ist, schadet es nicht, wenn die Zwiebeln auch länger liegen bleiben, weil sie dort mit ihrer Brut auf einer Stelle länger Unterhalt finden. Doch wollen Miller und andere bemerkt haben, daß besonders die Feuerlilie wegen der starken Vermehrung ihrer Zwiebeln, wenn man sie nach drey Jahren nicht aufnimmt, nur schwache Stängel mit wenigeren Blumen hervor bringe, welches allerdings seine Richtigkeit haben kann.

Spielarten hat man von der Feuerlilie eine große Menge, von denen die eine und die andere wohl für eine eigene Art angesehen ist. Die mehrsten Abweichungen zeigen sich in Ansehung der Größe, der Gefülltheit und der Farbe der Blumen, welche bald bleicher, hoch pomeranzenfarbig, oder auch blutroth ausfällt, so wie in der Größe des Stängels. Von diesen Varietäten sind in den vorhin angeführten Linnéischen Spec. Plant. folgende angegeben:

β) Lilium purpureo-croceum, flore pleno. Bauhin. pin. 76.

γ) Lilium purpureo-cruceum minus. Bauhin. pin. 77.

δ) Lilium phoeniceum. Bauhin. pin. 77.

Dieses ist vielleicht eben die Lilie, welche den Dichtern Roms vordem Anlaß zu manchen Anspielungen gab, und auf die sich auch Ovid in nachfolgenden Zeilen bezieht:

Ecre

Ecce cruor, qui fusus homo signaverat herbas,
Desinit esse cruor, Tyrioque nitentior oestro,
Flos oritur, formamque capit quam Lilia, si non
Purpureus color his, argenteus esset in illis. *)
OVID. Metamorph.

ε) Lilium bulbiferum latifolium majus. Bauhin. pin. 77.

ζ) Lilium bulbiferum angustifolium. Bauh. pin. 77.

η) Lilium bulbiferum minus. Bauh. p. 77.

Lilium (humile), foliis linearibus sparsis, corollis campanulatis erectis, caule bulbifero. Mill. Dict. n. 4. d. i. Zwerglilie mit schmahlen zerstreuten Blättern, gerade stehenden, glockenförmigen Blumen, und einem knollentragenden Stängel.

Von dieser führt Miller übrigens noch an, daß ihre Blumen kleiner, und von einer hellen Feuerfarbe, gerade aufstehend und nur sparsam seyen, und daß sie einen Monath eher, als bey der größeren Feuerlilie hervor kämen. Auch soll der Stängel derselben fast an jedem Gelenke Knollen tragen.

θ) Lilium bulbiferum incanum. Bauhin. pin. 77.

Nach Gmelins Bemerkung trifft man die Feuerlilie mit ihren mehrsten Abänderungen in Sibirien ostwärts von dem Ufer des Jenisey-

*) Das Blut, welches auf die Erde floß und die Kräuter befleckte, höret auf Blut zu seyn. Es verwandelt sich in eine Blume, glänzender als Tyrischer Purpur, an Bildung den Lilien gleich, nur an Farbe purpurroth, statt daß jene silberweiß sind.

Flusses bis an die Seeküste an, und er setzt hinzu:

Ich habe an der wilden Pflanze niemahls mehr als vier Blumen gesehen. Diese erscheinen zuweilen auch einzeln, zuweilen je zwey oder drey, stehen aber immer doch auf der Spitze des Schaftes beysammen. Dieser ist entweder nur mit einigen wenigen, oder mit gar keinen Ecken oder Winkeln versehen, und unten an seiner Basis ganz roth, oder grünlich und roth gesprengt Die Blätter besitzen an ihren Rändern eine weiße Wolligkeit, und stehen durchgehends wechselsweise zu vier bis fünf. Die Blumen stehen auf der Spitze des Schaftes bey einander. Es gibt auch ein paar sonderbare Varietäten, eine mit breiten Blättern, die höher wird, und eine mit schmahlen Blättern, die niedriger bleibt, welche letztere rothe oder gelbe Blumen hat. Aehnliche Abänderungen trifft man in verschiedenen Gegenden daselbst an. Die Wurzeln oder Zwiebeln werden, so wie von den übrigen Lilien von den Russen und Tartarn verspeiset. Sie kochen sie entweder in Milch, oder braten sie unter der Asche, und nennen sie Sarana; doch unterscheiden sie selbige mit verschiedenen Benennungen noch, in so fern eine mehrere oder wenigere Weiße oder Schuppigkeit der Zwiebel einigen Unterschied zuläßt.

7) *Lilium Catesbaei.* Caroliniſche Lilie.

Die Blätter zerstreut, linien-lanzettförmig, der Stängel einblumig, die Blumenkrone aufgerichtet, die Blumenblätter lang-nagelig, am Rande gewellt, an der Spitze zurückgebogen.

Lilium foliis ſparſis lineari-lanceolatis, caule unifloro, corolla erecta, petalis longe unguiculatis margine undulatis, apice reflexis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 86. n. 7

Lilium Cateſbæi. Curtis Botanical Magaz. 259.

Li-

Lilium (ſpectabile) foliis ſparſis, floribus ſolitariis erectis, petalorum unguibus anguſtis, alternis extus utrinque ſulcatis, laminis revolutis. Salisb. Icon. rar. 5. t. 5.

Lilium (carolinianum) foliis ſparſis lineari-ſubulatis, flore unico erecto, petalis longe unguiculatis. Lamarck Encyclop. method. Botan. 3. p. 514.

Vaterland. Wächſt in den Caroliniſchen Sümpfen in Nordamerika. — Der Stängel wird etwa 2 Fuß hoch. Die Blume iſt ſaffrangelb.

8) *Lilium ſpecioſum.* Prächtige Lilie.

Die Blätter zerſtreut, eyförmig, geſtielt; der Stängel äſtig, die Zweige einblumig, die Blume nickend, die Blumenblätter umgerollt, inwendig mit warzenförmigen Zähnen beſetzt.

Lilium foliis ſparſis ovatis petiolatis; caule ramoſo, ramis unifloris, flore cernuo, corollis revolutis intus papilloſo-dentatis. Linn. Spec. Plant. ad. Willd. Tom. II. p. 86. n. 8.

Lilium ſpecioſum. Thunberg in den Actis Societ. Linnean. Lond. II. p. 332.

Vaterland. Iſt in Japan zu Hauſe, und außer Thunberg auch von Kämpfer beobachtet worden. Sie muß mit dem unten folgenden Lilium ſuperbum Aehnlichkeit haben, weil Thunberg ſie in ſeiner Flor. japon. 134. für dieſelbe genommen und beſchrieben hat.

9) *Lilium pomponium.* Pomponiſche Lilie. (Auch türkiſcher Bund genannt.)

Die Blätter zerſtreut, linien-pfriemförmig, die Blumen zurückgebeugt, die Blumenblätter zurück gerollt, inwendig mit warzenförmigen Zähnen beſetzt.

Lilium foliis ſparſis liniari-ſubulatis, floribus reflexis corollis revolutis intus papilloſo-dentatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 87. n. 9.

Lilium pomponium. Linn. Hort. Cliff. 120. Hortus upſ. 81. Mill. Dict. n. 5. Lamark Encyclop. meth. Botan. III. p. 514. Gmelin. Flor. ſibirica I. p. 42. n. 9.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art iſt auf den hohen Pyreneen ſo wohl als in Sibirien zu Hauſe. Nach Gmelin wächſt ſie in Geſellſchaft der Feuerlilie unter demſelben dort angezeigten Himmelsſtriche, führt eben den Nahmen, und gibt ihre Zwiebelwurzeln den Tartaren gleichfalls zur Speiſe. Doch iſt ſie in Anſehung ihrer äußeren Geſtalt von derſelben verſchieden genug, wie ſie denn viel zärtere Blätter hat, und der Figur der Blumenkrone nach, welche von Farbe mennigroth iſt, unter den türkiſchen Bund zu gehören ſcheint. Ihre Zwiebelwurzel iſt mit verſchiedenen Häuten umgeben, und weder geſchuppt noch gezähnt. Der Stängel iſt rund, glatt, weißlicht grün, und eine Spanne bis eine Elle lang. Die Blätter ſind hier und da zerſtreut, zwey Zoll lang, eine Linie breit, glatt und hellgrün, übrigens gleich breit, ſpitzig, dreyſeitig, mit ſtark erhabenen Rückenſchärfen. Die

Zahl

Zahl der Blumen ist verschieden von acht bis zehn, bis auf eine herab. Die Honigbehältnißritze ist mit sehr merkbaren Zähnchen besetzt.

Von dieser Art gibt es übrigens in den Gärten eine große Menge von Spielarten, die sich indeß gewöhnlich nur in unwesentlichen Dingen, als Farbe, Gefülltheit ꝛc. ꝛc. von einander unterscheiden. Ein paar von diesen sind auch in dem Linnéischen Systeme ausgehoben, nähmlich

β) Lilium miniatum odoratum angustifolium. Bauhin. pin. 79. und
γ) Lilium brevi et gramineo folio Bauh. pin. 79.
Lilium (angustifolium) foliis sparsis, pedunculis longissimus. Mill. Dict. n. 6.

Diese letztere hat nach Millern über zwey Fuß hohe Stängel, die mit kurzen und nahe beysammen sitzenden Blättern bekleidet sind, und 15 — 30 glänzend-, fast scharlachrothe Blumen tragen. Die Stiele der Blumen sind sehr lang, so daß die Blumenhäupter sich sehr weit ausbreiten. Die Blumen hangen unterwärts, ihre Blumenblätter sind aber fast ganz rückwärts gebogen. Die Blüthezeit fällt in den Jun. und Julius. — Miller führt diese als eine eigene Art auf.

10) *Lilium chalcedonicum.* Chalcedonische Lilie.
(Auch byzantinische Lilie mit einer carminrothen Blume; so wie der scharlachrothe türkische Bund.)

Die Blätter zerstreut, linien-lanzettförmig, die Blumenblätter zurück gerollt, inwendig punctirt.

Lilium foliis lineari - lanceolatis ſparſis floribus reflexis, corollis revolutis intus punctatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 87. n. 10.

Lilium chalcedonicum. Hort. Cliff. 120. Hort. upſ. 81. Mill. Dict. n. 7. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 403.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe Art iſt in Perſien und vielleicht auch um Konſtantinopel und anderwärts zu Hauſe. Auch hat man ſie ſchon in Krain und am Golfo von Venedig gefunden, wo ſie indeſſen nur durch Verwilderung aus den Gärten hingekommen ſeyn mag, da ſie ſchon vor mehr als 200 Jahren aus Konſtantinopel nach Wien gebracht, und daſelbſt als eine Lieblingsblume der Damen gezogen wurde. Nach Scopoli's Beobachtung iſt ihre Zwiebelwurzel weiß, ihr Stängel eine Elle hoch, glatt und rund. Die Blätter ſtehen zerſtreut, ſind 3—4 Zoll lang, lanzettförmig, auf ihrer oberen Seite glatt, auf der untern aber an den parallel laufenden Rippen ein wenig behaart. Die Blumenſtiele ſtehen ungefähr zu drey bey einander, ſind nackt und länger als die Blätter. Die Blumenkrone iſt mennigroth, und größer als an dem eigentlichen türkiſchen Bund. Die Blumenblätter ſind zwey Zoll lang, bis über die Hälfte mit kleinen ſchwärzlichen Anſätzen verſehen, an den Spitzen etwas filzig, zurück gerollt, auf der Rückſeite wechſelsweiſe höckerig und an ihrer Baſis gezähnt. Die Staubfaden ſind halb walzenförmig und zolllang. Der Blumenſtaub iſt von der Farbe der Blume. Der Griffel $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der Geruch der Blume iſt orangenartig. Die Blüthezeit ſoll ſpät im Julius ſeyn, und bey kühl-

kühlem Wetter sich bis Ende des Augustes erstrecken.

Von den Spielarten, die es auch von dieser gibt, sind folgende die merkwürdigsten:

β) Lilium byzanthinum miniatum polyanthos. Bauhin. pin. 78.

γ) Lilium purpureo-sanguineum, flore reflexo. Bauhin. pin. 78.

11) *Lilium superbum.* Stolze Lilie.

(Auch der große gelbe türkische Bund.)

Die untersten Blätter wirtelförmig, die übrigen zerstreut, die Blumen bilden eine pyramidenförmige Traube, und sind zurückgebogen, die Blumenblätter zurück gerollt.

Lilium foliis imis verticillatis, cæteris sparsis, floribus racemoso-pyramidatis reflexis, corollis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 88. n. 11.

Lilium superbum. Mill. Dict. n. 8.

Vaterland und Beschreibung. Das Vaterland dieser von Ansehen sehr prächtigen Pflanze ist das nördliche Amerika, besonders Pensylvanien. Ihr Stängel erreicht die Höhe von 5 Fuß, trägt dreyrippige Blätter, und ist oben pyramidenförmig mit 40—50 Blumen besetzt. Die Blumen sind groß, haben eine gelbe Farbe und sind mit schwarzen Flecken punctirt. Ihr Geruch ist indessen zwar stark, aber so unangenehm, daß man sie in den Gärten wenig schätzt. Ihre Blüthezeit ist das Ende des Junius. — Das Exemplar, welches Ehret in Collinson's Garten

zu

zu untersuchen Gelegenheit hatte, war $6\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und hatte einen sehr schönen purpurrothen kegelförmigen Schaft, der von unten bis oben mit Blättern in der Runde herum besetzt war.

12) *Lilium Martagon.* Gelbwurzlige Lilie.

(Berglilie, Krulllilie, der purpurrothe türkische Bund, Goldwurz, Kappenhütlein, Feldlilie, breitblätterige Berglilie, Lilie vom Kalvariberg, Martagon)

Die Blätter wirtelförmig, ey-lanzettförmig, die Blumen zurück gebogen, die Blumenblätter zurückgerollt.

Lilium foliis verticillatis ovato-lanceolatis, floribus reflexis, corollis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 88. n. 12.

Lilium Martagon. Linn. Hort. Cliff. 120. Hort. upsl. 81. Mill. Dict. n. 9. Jacq. Flor. austr. t. 361. Scopol. Flor. carn. ed. II. n. 402. Hoffm. Deutschl. Flor. 1791. p. 118. Roth. Flor. germ. I. p. 152. II. p. 396. Gmel. Flor. sibirica I. p. 45.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art trifft man in Deutschland, der Schweitz, Ungarn, Sibirien wildwachsend an, und sie liebt vorzüglich etwas feuchte schattige Hügel, und Gebirgswiesen. In Sibirien, wo sie sehr häufig ist, und bis an das östliche Ende desselben hin wächst, steht sie auf offenen Feldern, und an den Rändern der Wälder. Sie hat eine gelbe, schuppige

Zwie-

Zwiebelwurzel. Ihr Stängel ist steif, einfach, im wilden Zustande öfters nur 2, im kultivirten 3—4 Fuß hoch, und rothgefleckt. Die Blätter sind lanzettförmig, einen Zoll breit, 4 Zoll lang, und stehen unten in gleichweit von einander entfernten Wirteln von 5—8 um den Stängel, oben aber zerstreut. Die Blumen bilden eine lockere Aehre am Ende des Stängels. Sie sind groß und hangen an langen Stielen herunter. Die Blumenblätter sind sattroth, bis an das Ende des Blumenstiels zurück gerollt, und in der Gegend der Befruchtungstheile mit runden Tüpfelchen bezeichnet. Die drey äußern Blumenblätter haben einen dicken und wolligen Rücken. Die Staubbeutel und Staubfaden sind gelb. Der Geruch der Blumen ist unangenehm. Die Kapsel ist sechseckig und enthält in jedem einzelnen Fache oft über 50 Samen. Die Blumen sehen überhaupt einem morgenländischen Hute oder so genannten türkischen Bund nicht unähnlich, und die Staubgefäße stellen den Federbusch desselben vor. — Die Blüthezeit ist der Junius.

In Sibirien wird die Wurzel in Milch gesotten verspeiset. In Wein gesotten soll sie den Urin und die monathliche Reinigung befördern, äußerlich gebraucht aber erweichen, weshalb sie bey verschiedenen Geschwulsten in Ueberschlägen gebraucht werden kann. Die Asche davon mit Honig vermischt soll wider das Haarausfallen dienen. Aus den Blumen hohlen die Bienen Honig. Den Wurzeln gehen die Ameisen sehr nach.

Von den Varietäten, die es von dieser Art auch sehr zahlreich gibt, und die sich in Ansehung der Farbe der Blumen, als weiß, fleisch-

farben, purpurroth ꝛc. ꝛc. oder in Ansehung der Größe derselben und sonst zeigen, verdienet nachfolgende besonders angemerkt zu werden;

β) Lilium floribus reflexis, alterum hirsutum. Bauhin. pin. 77.
Lilium (hirsutum) foliis verticillatis hirsutis, floribus reflexis, corollis revolutis. Mill. Dict. n. 10. Lilie mit haarigen Blättern, die in Wirteln wachsen, zurückgebogenen Blumen und zurückgerollten Blumenblättern.

Diese Spielart weicht von der so eben beschriebenen besonders dadurch ab, daß die Blätter etwas schmahler und nebst den Stängeln und Blumenknospen mit weichen Haaren besetzt sind. Die Wirtel stehen auch etwas weiter von einander. Die Blumen haben eine glänzendere Farbe mit wenigen Flecken, und kommen im Sommer früher zum Vorschein, ungeachtet die Stängel später hervor wachsen. Sie blühet im Anfange des Junius und die Stängel verwelken im Herbst.

Was die Fortpflanzung dieser gelbwurzligen Lilie mit ihren Spielarten, so wie auch der anderen Lilien, die man im gemeinen Leben mit unter dem Nahmen türkischer Bund begreift, und die eine vorzügliche Zierde der Gärten sind, betrifft: so kann sie vermittelst der jungen Brut, die man bey den mehrsten ziemlich häufig bey den alten Zwiebeln findet, und bey denen, die wenig Brut ansetzen, vermittelst des Samens geschehen.

Die Zwiebeln kann man sicher ausheben, so bald die Stängel verwelkt sind, und wenn es nö-

nöthig ist, die Zwiebeln außer der Erde zu lassen, so werden sie sich zwey Monathe hindurch ganz gut halten, wenn man sie nur in trocknes Moos wickelt, und wenn sie verschickt werden sollen, so ist es gut, sie auf diese Art einzupacken. Sollen sie aber bald nach dem Ausheben zu Anfange des Octobers wieder eingelegt werden, so ist es nicht nöthig sie einzuwickeln, wenn sie nur an einem kühlen Orte liegen. Ist der Ort, wo sie eingelegt werden sollen, aber erst spät im Jahre in Bereitschaft, so ist es besser, die Zwiebeln so lange mit trocknem Sande zu bedecken, damit die Schuppen nicht verwelken und verderben.

Wenn der Boden leicht und trocken ist, legt man die Zwiebeln 5 bis 6 Zoll tief. Bey feuchtem Boden ist es gut, wenn man die Rabatten, in die man sie setzen will, 5 bis 6 Zoll erhöhet, damit die Zwiebeln im Winter nicht im Wasser zu stehen kommen, wovon sie verfaulen und vergehen. Sehr fester Boden wird durch Vermischung mit grobem Sande etwas lockerer gemacht. Dieses ist dem leichteren Aufschießen des Stängels sehr förderlich.

Da die pomponische und die unten vorkommende canadische und philadelphische Lilie etwas zarter sind, als die andern Arten Lilien, die mit dem Nahmen türkischer Bund belegt werden, so muß man in strengen Wintern die Stellen, wo ihre Zwiebeln liegen, mit alter Lohe und dergleichen bedecken, um zu verhindern, daß der Frost die Zwiebeln nicht erreiche. Im Frühlinge kann man diese Bedeckung wieder fortschaffen, ehe die Zwiebeln anfangen Stängel zu treiben.

Will man diese oder die vorhergehenden und nachfolgenden Lilien aus dem Samen ziehen, etwa um neue Varieräten zu erhalten, wozu besonders das Lilium Martagon sehr geneigt ist, oder weil man nicht so viele Zwiebelbrut hat, als man gebraucht, so ist das Verfahren dabey folgendes: Man versieht sich mit etlichen viereckigen Kasten, die 6 Zoll tief sind, und im Boden Löcher haben, damit das überflüssige Wasser ablaufen könne. Diese Kasten werden mit frischer, sandiger, leichter Erde angefüllt, und man säet zu Anfange des Augustes, bald nachdem der Same reif geworden, denselben ziemlich dick hinein, und bedeckt ihn einen halben Zoll hoch mit leichter gesiebter Erde. Hernach setzt man die Kasten an einen Ort, wo sie nur bloß die Morgensonne haben, wobey zu bemerken, daß man bey trocknem Wetter die Kasten öfters begiessen und das sich zeigende Unkraut ausreißen müsse. So bleiben die Kasten stehen bis in den October; alsdann setzt man sie an einen solchen Ort, wo sie so viel Sonne als möglich haben, und vor Nord- und Ostwinden im Winter so viel als möglich geschützt sind. Mit dem Anfange des Aprils bringt man die Kasten aber an ihren vorigen Ort, weil die jungen Pflanzen, die sich nun zeigen, nicht viele Wärme ertragen. Ueberdem würde die Erde in den Kasten durch die volle Mittagssonne zu stark trocknen. Bey trocknem Wetter begießt man sie etwas, und das Unkraut wird ausgerissen. An diesem Orte bleiben die Kasten bis Anfang Augustes, wo man einige Beete von obgedachter frischer leichter Erde, welche wohl geebnet seyn muß, zurecht machen kann. Hernach nimmt man die kleinen Zwiebeln mit der Erde aus den Kasten heraus,

streuet

ſtreuet ſelbige gleichförmig über die Beete her, und bedeckt ſie einen halben Zoll hoch mit feiner geſiebter Erde. Iſt das Wetter ſehr heiß und trocken, ſo thut man wohl die Beete gegen den Mittag vor der Sonnenhitze zu bewahren, und dann und wann zu begießen. Ferner muß man ſie auch vom Unkraute rein halten, und wenn der folgende Winter ſehr kalt iſt, mit Erbſenſtroh oder anderen leichten Dingen bedekken, um die Kälte abzuhalten, welche den Wurzeln, beſonders ſo lange ſie noch jung ſind, ſchädlich ſeyn würde, wenn ſie tief in den Boden dringen ſollte. Bey gelindem Wetter darf man aber die Bedeckung nie darüber laſſen, weil dieſes den Boden zu dumpfig erhält, welches den jungen Zwiebeln ebenfalls ſchädlich iſt.

Zu Ende des Februars oder zu Anfange des Märzes, wenn die ſtarke Kälte vorbey iſt, reiniget man die Erde oben im Beete etwas, und ſiebet ein wenig friſche Erde gleichförmig über die Beete, wodurch die Zwiebeln ſehr geſtärkt werden. Man muß bey dieſem Reinigen aber nicht zu tief in der Erde herumwühlen, und die Zwiebeln beſchädigen. Auch darf dieſes Geſchäft nicht lange verſchoben werden, weil ſonſt die Augen, oder jungen Triebe hervorkommen und bey dem Auflockern des Bodens abgebrochen werden würden. Mit zunehmender guter Witterung müſſen die Beete ſorgfältig vom Unkraute gereinigt und bey dürrem Wetter begoſſen werden. Auch wird es ihnen ſehr dienlich ſeyn, wenn man ſie an warmen Tagen vor der Mittagsſonne beſchützt. Doch darf das letztere nicht eher geſchehen als zu Anfange des Mays, weil früher ſelten zu warmes Wetter einfällt.

Wenn die Blätter ganz verwelkt sind, muß man die Oberfläche der Beete wieder etwas, aber ja nicht zu tief aufgraben. Dieses verhindert das starke Wachsen des Unkrauts, und ist den Würzeln sehr nützlich. Im September siebt man etwas mehr frische Erde, etwa ½ Zoll hoch über die Beete; im Winter und Frühlinge behandelt man sie wie im vorigen Jahre.

Im darauf folgenden September wollen diese Zwiebeln weiter von einander verpflanzt seyn, daher man von eben der frischen und leichten Erde, wie bereits gezeigt worden, etliche Beete zurecht und eben machen muß. Hernach hebt man die Zwiebeln aus, versetzt sie in die Beete, legt sie 8 Zoll von einander ein, und beobachtet dabey, daß die Zwiebeln mit dem obern Theile in die Höhe gerichtet, vier Zoll unter der Erde stehen.

Dieses Versetzen ist bey nassem Wetter vorzunehmen, denn wenn die Zwiebeln bey sehr trockner Witterung versetzt werden, und nicht bald Regen darauf folgt, so laufen sie an, und faulen hernach öfters.

Auch ist zu beobachten, wie bereits angemerkt ist, daß man die Beete gänzlich vom Unkraute rein halten, und im Winter, wenn sehr strenge Kälte einfallen sollte, mit Erbsenstroh und dergleichen bedecken müsse, damit die Kälte den Zwiebeln nicht schade. Im Frühlinge muß die Erde auf der Oberfläche der Beete weggenommen und wie das vorige Mahl frische darauf geleget werden, und so fährt man fort, sie auf eben die Art als im vorigen Jahre zu behandeln.

Nachdem sie in diese Beete gepflanzt sind, fangen die stärksten Zwiebeln endlich an zu blühen. Bey denjenigen, die sich auf irgend eine Art besonders auszeichnen, steckt man Stäbe und merkt die Varietät an. Wenn hernach ihre Blätter verwelkt sind, hebt man sie aus und setzt sie in die Rabatten des Blumengartens oder auch in andere Beete weiter von einander, wodurch sie stärker blühen werden. Da man aber an den ersten Blumen nicht immer abnehmen kann, wie ihre Blumen eigentlich ausfallen werden, so muß man keine Zwiebel wegwerfen, bevor sie nicht 2 oder 3 Jahre geblühet hat; denn öfters haben die Blumen im ersten Jahre ein schlechtes Ansehen, wenn ihre Zwiebel aber mehr erstarkt ist, werden sie sehr vorzügliche Spielarten. Man läßt daher diejenigen, deren Werth man noch nicht kennt, 2 oder 3 Jahre ungestöhrt stehen, um gewiß zu erfahren, ob sie aufbehalten oder weggeworfen zu werden verdienen, wenn man die letztern nicht etwa an solche Stellen bringen will, wo auch gemeine oder weniger schöne Sorten gut genug sind.

Auf diesem Wege, nähmlich durch Samen, kann man zwar eine große Menge Zwiebeln und das zuweilen auch von allerley anders gefärbten und veränderten Blumen erhalten; die Methode, wie diese Fremdlinge behandelt seyn wollen, ist, wie es sich aus dem vorstehenden ergibt, aber etwas umständlich und langwierig.

13) *Lilium canadense.* Canadische Lilie.

(Türkischer Bund von Canada. Canadischer türkischer Bund mit gefleckten Blumen.)

Die Blätter in Wirteln und linienförmig, die Blumen zurückgebogen, die Blumenkrone umgerollt, glockenförmig.

Lilium foliis verticillatis linearibus, floribus reflexis, corollis revoluto-campanulatis Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89. n. 13.

Lilium canadense. Mill. Dict. n. 11. Tournef. Instit. 371. Bar. rar. 778. t. 125.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art wächst in den meisten Theilen von Nordamerika wild. Die Zwiebeln derselben sind länglich und groß, und bestehen aus Schuppen, wie die der andern Arten. Die Stängel werden 4 bis 5 Schuh hoch, und sind mit länglichen spitzigen Blättern besetzt, die dreygestreift sind und in Wirteln um den Stängel stehen. Die Blumen kommen oben an dem Stängel hervor. Sie sind groß, haben eine gelbe Farbe mit schwarzen Flecken, und sind fast wie die Blumen der Feuerlilie gestaltet. Die Blumenblätter sind nicht so sehr umgerollt, wie bey den anderen Arten der Lilien, die man türkische Bunde nennt. Die Blüthezeit ist Anfang Augustes, und wenn die Zwiebeln groß sind, so haben die Stängel viele Blumen und machen ein gutes Ansehn.

Man hat zwey Varietäten von dieser Art, die eine mit dunkelgefärbten und größeren Blumen als die andere, die indessen wohl nur zufällig aus dem Samen entstanden sind.

14) *Lilium maculatum.* Gefleckte Lilie.

Die Blätter zerstreut und in Wirteln, lanzettförmig, glatt, die Blumenkrone glockenförmig,

mig, inwendig gefleckt, der Rand umgerollt.

Lilium foliis ſparſis et verticillatis lanceolatis glabris, corollis campanulatis, intus maculatis, limbo reflexo. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89. n. 14. Thunberg in Actis Societ. Linn. Lond. II. p. 334.

Lilium canadenſe. Thunb. Flor. jap. 135.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſe ſchöne Pflanze iſt vom Ritter Thunberg in Japan entdeckt. Nach ſeiner Beſchreibung in den Act. Societ. Linn. am angegebenen Orte, hat ſie einen runden, geſtreiften, glatten, einfachen, hohlen, fußhohen und oben doldenartig ausgebreiteten Stängel. Die Blätter ſind zerſtreut und wirtelförmig, ſitzend, lanzettförmig, glatt, vielrippig, aufgerichtet und fingerslang. Die Blumen ſtehen beynahe in einer Dolde. Die Blumenſtiele ſind fingerslang, aufgerichtet. Die Blumenkrone glockenförmig, mit umgebogenem Rande, fleiſchfarben, inwendig mit ſehr vielen purpurfarbenen Flecken. — Von der canadiſchen Lilie unterſcheidet ſie ſich beſonders durch die Blätter, die unten breiter, und durch die Blumenkronen, die weniger umgerollt ſind.

15) *Lilium camſchatcenſe.* Kamtſchatiſche Lilie.

Die Blätter in Wirteln, die Blume aufgerichtet, glockenförmig, die Blumenblätter ſitzend.

Lilium foliis verticillatis, flore erecto, corolla campanulata, petalis ſeſſilibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 89.

n. 15. Amoen. acad. II. p. 348. Mill. Dict. n. 12.

Vaterland und Beschreibung. Dieses Gewächs ist in Nordamerika und Kamtschatka zu Hause, und wird in Kamtschatka Satana genannt. Die Wurzel besteht in einer Zwiebel, die wie die Zwiebel des Knoblauchs gestaltet, und eben so in einige abgesonderte Theile gespalten, aber rundlicher ist. Der Stängel ist von der Dicke eines Tulpenstängels, 5 Zoll hoch, unten purpurfarbig, höher hinauf aber gelb. Am Stängel befinden sich 2 Wirtel von eyförmigen Blättern, von denen der unterste 3, der andere 4 Blätter enthält. An der Spitze des Stängels ist nur eine sehr dunkelrothe Blume, welche der Narcisse ähnlich, aber weit kleiner ist. Die Blumenblätter sind eyrund, und werden an der Basis nicht schmahler. Der Griffel ist am Ende stumpf. Die Staubfaden sind weiß, die Staubbeutel gelb.

Die Zwiebeln dieser Art werden in Kamtschatka im Anfange des Augustes gesammelt, an der Sonne getrocknet und verwahrt. Man bereitet sie auf mancherley Art zur Speise. In Asche gebraten vertritt sie die Stelle des Brotes, und zwar besser, als irgend ein anderes von den dasigen Landes-Producten. Im Ofen gebacken und hernach gestampft dient sie statt des Mehls, und wird täglich in Suppen und andern Gerichten gebraut. Sie ist überaus nahrhaft und hat einen angenehmen obgleich etwas bittern Geschmack, und kann täglich gegessen werden, ohne daß man ihrer überdrüssig wird. Die Engländer, die mit dem Kapitain Kook auf einer Entdeckungsreise an Kamtschatka landeten, pflegten sie zu kochen, und als Kartoffeln entweder allein, oder mit

Fleisch

Fleisch zu essen. Auf beyderley Art schmeckte sie ihnen recht gut und bekam ihnen sehr wohl. — Diese nützliche Pflanze verdiente es, daß man sie nicht bloß in den botanischen Gärten, sondern auch im Großen anzubauen und einheimisch zu machen suchte, wozu sie sich vielleicht schickte, da ihr Vaterland wenigstens kein mildres Klima, als unsere Gegenden hat.

Jacob Cook's Entdeckungsreise, übersetzt durch Herrn Georg Forster, im IIten Bande, 14ten Hauptstück, Seite 434 – 435.

16) *Lilium philadelphicum.* Philadelphische Lilie.

Die Blätter in Wirteln, die Blumen aufgerichtet, glockenförmig, die Blumenblätter unten mit schmahlen Nägeln.

Lilium foliis verticillatis, floribus erectis, corolla campanulata, petalis unguiculatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 90. n. 16. Mill. Dict. n. 13.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art wächst in Pensylvanien, und ist zuerst von dem Herrn John Bartram entdeckt und Millern zugeschickt worden. Ihre Zwiebel ist kleiner, als die der andern Arten. Sie ist schuppig und weiß. Im Frühlinge treibt sie einen geraden Stängel von $1\frac{1}{2}$ Fuß Höhe. Die Blätter stehen in gewissen Entfernungen wirtelförmig um den Stängel. Sie sind kurz, sehr breit, und haben zugestumpfte Spitzen. Der Stängel endigt sich mit zwey Blumen, die gerade und auf abgesonderten Stielen stehen, und wohlriechend sind. Sie sind wie die Blumen der kleineren Varietät der Feuer-

lilie gestaltet; doch sind die Blumenblätter an ihrer Basis schmahler, so daß ein Zwischenraum zwischen ihnen ist. Gegen oben werden sie breiter, kommen daher näher zusammen und bilden eine Glocke. Die Blumen haben eine glänzend purpurrothe Farbe, und sind gegen ihre Basis zu mit verschiedenen dunkelrothen Flecken gezeichnet. Der Fruchtknoten ist sechseckig, der Griffel dick und mit einer dreyeckigen Narbe versehn. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig, die Staubbeutel länglich, aufliegen. letztere sind etwas niedriger als der Griffel. Die reife Kapsel hat drey Ecken, sie ist oben abgestumpft und übrigens dreyfächerig. Die Blüthe fällt in den Julius, und der Same wird im September reif.

Diese Art hat nicht vielen Platz nöthig, und schickt sich deshalb gut auf die Blumenbeete kleiner Gärten. Die Stängel verwelken bald, nachdem der Same reif geworden. Alsdann kann man die Zwiebeln aufnehmen, sie setzen aber nicht viele Brut, und man muß diese Art deshalb öfters aus dem Samen ziehen, wenn man sie etwas stark vermehren will.

Miller hat übrigens auch noch eine Varietät von dieser Art, und zwar mit weissen Blumen gesehn, die nur einen 6 Zoll hohen Stängel hatte.

* * *

Ehe ich weiter gehe, will ich hier außer den vorhin schon angegebenen noch einige Werke anführen, worin man über die Naturgeschichte, Behandlung und Benutzung der Lilien überhaupt, oder einiger Arten derselben, noch allerley Nachrichten findet.

C. von

C. von Linné vollständiges Pflanzen-System, nach Houttuyn ꝛc. ꝛc. IIter Th. S. 261–275.

Briefe über die Anlegung und Wartung eines Blumengartens, von F. H. H. Lueder. Zweyte Auflage. Hannov. 1786 S. 66 und 100 ꝛc. ꝛc. (Hier wird nur die Behandlung von Lilium candidum, bulbiferum und Martagon gezeigt.)

Böhmer's technische Geschichte der Pflanzen. I. Th. S. 371 und 536., wo von der Benutzung des Lilium bulbiferum die Rede ist, und S. 366. von Lil. camtschatcense.

Murray Arzney-Vorrath. V. S. 93.

Schwedische Abhandlungen VIII. S. 210.

Berlinische Sammlungen VIII. (Brot aus den Zwiebeln zu machen.)

Winklers Blumenfreund.

Hagen's Lehrbuch der Apothekerkunst. S. 215.

Geoffroy Abhandlung von der Materia medica. III Th. S. 1115 ꝛc. ꝛc. (von Lil. cand.)

Hannöverisches Magazin 1765. Col. 659. 1766. 1784. Col. 114. 1790. Col. 607. 1794. Col. 1081. (Letztere beyden Citate beziehen sich auf Lilium camtschatcense.)

Dixons Reise um die Welt. S. 170. die Anmerk. (von Lil. Martagon.)

Germershausen, ökonomisches Real-Lexicon. III Th. S. 438. Art. Lilie. (von Lil. cand. und bulbif.)

Da die Lilien, wie es aus dem vorstehenden erhellet, fast alle eigentliche Prachtblumen sind; so darf man sich nicht wundern, daß man sie im Alterthume den Göttern und Königen weihete, oder als Sinnbilder der königlichen Gewalt ansahe.

Die weiße Lilie, als die am längsten bekannte, war eine Blume der Juno, und man ließ sie so gar aus dem Schooße der Juno ent-

stehen. Bey den Juden war man von ihrer Pracht so eingenommen, daß Jesus die Herrlichkeit des Salomo nicht mit ihr vergleichen mochte.

Bey den Römern, wo men die Lilien zum Theil auf die Münzen prägen ließ, stellten sie, so wie die Blumen überhaupt ein Zeichen der Hoffnung waren, eine königliche Hoffnung, die öffentliche Hoffnung des Volks vor, weshalb Virgil dem jungen Marcell, als dem vermutheten Nachfolger des Augusts, Lilien mit vollen Händen geben läßt.

Bey den alten Franken insonderheit wurde eben daher diese königliche Blume nicht allein auf die Scepter der Könige und Kaiser und auf ihre Schilde gesetzt, sondern ihnen auch in die Hand, gemeinhin in die rechte Hand, mit dem Reichsapfel in der linken, gegeben. Hieraus kann man es sich leicht erklären, warum nachmahls das Wapen der französischen Könige in Lilien bestand. Daß dieses Bienen seyn, und durch die Ungeschicklichkeit der Mahler nur nach und nach in die Form der Lilien übergegangen seyn sollten, wie es Chiflet glaubte, steht deswegen nicht anzunehmen, weil auch die allerältesten fränkischen Münzen schon mit Lilien bezeichnet sind.

Hannöverische Gelehrte Anzeigen. 1751. S. 556.

Ueber die Bedeutung der Lilien auf Münzen sehe man auch noch:

Heusingers Münzwissenschaft ꝛc. ꝛc.

Spieß Münzbelustigungen, im Register bey dem Vten Theile.

Köhlers Münzbelustigungen. ꝛc.

Madai Thaler-Cabinet. ꝛc.

Daß

Daß man die Lilie auch zum Zeichen des Norden auf dem Compasse gemacht hat, ist wahrscheinlich zu Ehren eines französischen Prinzen aus dem Hause Anjou geschehen, der etwa um das Jahr 1300, als der Compaß von Johann Gira, oder Goja, einem Einwohner von Amalphi oder Melfi im Neapolitanischen erfunden wurde, in Neapel regierte. Andere haben mit wenigerem Grunde dafür gehalten, daß die Lilie auf dem Compasse ein Zeichen sey, daß die Franzosen die Erfindung des Gira hernach vervollkommnet hätten.

Gelehrte Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen. 1775. St. 59. Col. 472.

Auch gibt es Orden, denen die Lilie zum Unterscheidungszeichen dient, wahrscheinlich weil man sie als ein Symbol der Unschuld betrachte, z. B. der Orden von der Lilie in Spanien, und der päbstliche Orden von der Lilie, worüber man im Rammelsberg ꝛc. S. 34. und S. 70. Nachricht findet, und wovon im Artikel Orden noch etwas vorkommen wird.

Fast in allen diesen Fällen werden die Lilien aber nicht in ihrer natürlichen Gestalt gezeichnet, sondern gewöhnlich so, wie Fig. 4686. eine abgebildet ist. Fast eben so sehen sie in der Krone der vormahligen Könige von Frankreich aus, Fig. 4687.; so wie der Könige von England, Fig. 4688; der französischen Prinzen vom Geblüt, Fig. 4689.; und des Dauphin, Fig. 4690. In der Großherzoglich Florentinischen Krone ist die Gestalt ein wenig anders, nähmlich so wie Fig. 4691., wo die vielen Spitzen Lilienblätter vorstellen. Ein Lilien-Kreutz, das

Wa-

pen von Calabrien ist Th. 49. Fig. 2876 abgebildet. Ein Lilienzepterkreuz Fig. 4692.

Lilien zu mahlen, dazu wird in Prange's Schule der Mahlerey S. 94. eine Anleitung gegeben. Es ist daselbst aber nicht von den hier beschriebenen Lilien-Arten, sondern von anderen Blumen, die man auch zuweilen Lilien nennt, die Rede.

Wie Lilien als Zierrath auf Schlösserarbeiten angebracht werden können, wird im Schauplatz der Künste und Handwerke IX. S. 204. gezeigt.

Lilie, (Affodill- oder Asphodill-), dieser Nahme wird so wohl dem Asphodelus luteus, als auch der Hemerocallis flava beygelegt. In Hinsicht des ersteren sehe man den Art. Asphodelus Th. 2, S. 567. Was die andere betrifft, so hat der seel. Krünitz Th. 23. S. 9. sie nach Lilie verwiesen. Da der allgemein angenommene deutsche Nahme für die Gattung Hemerocallis aber Tagblume ist, so wird man auch unter Tagblume eine nähere Nachricht von diesen schönen Gewächsen zu erwarten haben.

Lilie, (afrikanische) so wird eine Art der Amaryllis genannt. Siehe weiter unten Lilie (Narciß-)

— (amerikanische) siehe unten Lilie, (Narciß-)

— (Aramasco- oder Atamosco-), Amaryllis Atamasco Linn. s. Lilie (Narciß-).

— (Asphodill-) s. Lilie (Affodill-)

— (Baum-) s. Geißblatt, N. 1. Th. 16. S. 682.

— (Berg-) s. gelbwurzlige Lilie, oben S. 28.

Lilie (Belladonna=), Amaryllis Bella Donna oder Regina Linn., ſ. **Lilie** (Narciß=)

— (blaue), Iris germanica Linn., ſiehe Schwertel.

— (Blut=) ſ. Blutblume N. 3. Th. 6. S. 5.

— (byzanthiniſche) ſ. oben S. 25.

— (canadiſche) ſ. oben S. 35.

— (caroliniſche) ſ. oben S. 22.

— (chalcedoniſche) ſ. oben S. 25.

— (Dorn=), ein Nahme der Catesbæa ſpinoſa Linn. Im 7ten Th. der Encykl. S. 778. iſt Catesbæa nach **Dornlilie** hingewieſen, und **Dornlilie** Th. 9. S. 440. nach **Lilie**. Der Nahme **Dornlilie** war eines Theils aber für dieſes Strauchgewächs nicht recht paßlich; da man nun andern Theils allen Pflanzen, die nach Naturforſchern benannt ſind, immer gern ihren Nahmen läßt, um dadurch das Andenken der Männer, die ſich um die Wiſſenſchaft verdient gemacht haben, zu erhalten: ſo hat man auch der Catesbæa nach ihrem Entdecker Catesby den Nahmen Catesbäa gelaſſen. Gleichwohl ſehe ich mich genöthiget, hier unter **Dornlilie** einige Nachricht davon zu geben, weil es in den vorhin angeführten Theilen der Encyklopädie nicht geſchehen iſt.

Dieſe Pflanzengattung, von der jetzt zwey Arten bekannt ſind, gehört in die erſte Ordnung der vierten Claſſe, Tetrandria Monogynia, des linnéiſchen Syſtems, und hat folgende Charaktere. Die Blumenkrone einblätterig, trichterförmig, ſehr lang, oben. Die Staubgefäße innerhalb des Schlundes. Die Beere vielſamig, zweyfächerig. Cor. 1—petala, infundibuliformis, longiſſima, ſupera. Stamina intra faucem.

cem. Bacca polyſperma bilocularis. — Die beyden Arten ſind:

1) *Catesbaea ſpinoſa.* Großblühende Catesbäa.

(Die Dornlilie. Die ſtachelichte Katesbie. Engl. The Lily-Thorn.)

Die Blumenkrone ſehr langröhrig, die Beeren eyrund.

Catesbaea corollis tubo longiſſimo, baccis ovalibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 608. n. 1.

Catesbaea ſpinoſa. Linn. Syſtem. Plant. ed. Reich. Tom. I. p. 311. Mill. Dict. n. 1.

C. longiflora. Olof Swartz. Nova Genera et Spec. Plant. ſeu. Prodrom. etc. p. 30.

Vaterland und Beſchreibung. Dieſen Strauch hat Herr Catesby *) bey Naſſau-Town auf der Inſel Providence gefunden, und zuerſt 1726 Samen davon nach England gebracht. Nach der Zeit hat man ſie auch auf andern Bahama-Inſeln geſehn. Sie hat einen äſtigen Stängel, der zehn bis zwölf Schuh hoch wird, und mit einer blaß röthlichen Rinde bedeckt iſt. Die Zweige kommen wechſelsweiſe, von unten bis oben hinauf zum Vorſchein, und ſind mit kleinen Blättern beſetzt, die den Buchsbaumblättern ähnlich ſehn, und rings um die Zweige herum in gewiſſen

*) Catesby Hiſtor. Carol. Vol. II. p. 100.

wissen Entfernungen von einander büschelsweise*) wachsen. Die Blumen kommen einzeln an den Seiten der Zweige heraus, und hangen unterwärts; sie sind röhrenförmig und 6 Zoll lang. An ihrer Basis sind sie sehr dünne, oben erweitern sie sich, und sind in vier umgebeugte Lappen getheilt. Ihre Farbe ist verschossen gelb. Wenn die Blume abfällt, so wird aus dem Eyerstock eine eyrunde fleischichte Frucht, **) von der Größe einer mittelmäßigen Pflaume, die inwendig hohl und mit kleinen eckigen Samen angefüllt ist.

Von der Anwendung dieses Strauchs ist bis jetzt wenig bekannt geworden, außer daß er seiner Blumen wegen in den Lustgärten und Gewächshäusern eine Zierde ist. Die Fortpflanzung desselben in unserem Klima ist aber mit einigen Schwierigkeiten verknüpft, weil die Früchte hier bey uns selten ihre gehörige Reife erlangen. Nach Millers Erfahrungen muß man den Samen aus dem Vaterlande des Strauchs bringen lassen, und er erhält sich am besten, wenn man die ganze Frucht in Sand gelegt abschickt. So bald man ihn erhält, muß er in kleine, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe ausgesäet und in ein gemäßigtes Mistbeet von Gärberloh gegraben, und dann und wann etwas begossen werden. Wenn der Same gut ist, so gehen die Pflanzen

6 Wo-

*) In der deutschen Uebersetzung des Millerschen Gärtner-Lexicons steht traubenweise; Catesby sagt aber an dem angef. Orte: foliis plurimis simul nascentibus.

**) Diese wird von allen Autoren eine Beere, bacca, genannt. Eine eigentliche Beere muß es aber wohl nicht seyn, da sie inwendig hohl ist, und bey einer Beere die Samen zerstreut im Fleische sitzen.

6 Wochen nach der Aussaat auf, und wenn alsdann die Wärme des lohbeets abnimmt, so muß die lohe vom Grunde umgewendet, und wenn es nöthig ist, einige neue hinzugethan werden. Wenn die Töpfe wieder in das Mistbeet gebracht worden sind, muß man ihnen alle Tage frische Luft geben, nachdem das Wetter beschaffen ist. Auch muß man sie öfters, aber zur Zeit immer nur ein wenig begießen. Bey kalten Nächten deckt man die Gläser mit Matten zu. Da diese Pflanzen übrigens langsam wachsen, so ist es nicht nöthig, sie im ersten Jahre aus den Töpfen zu nehmen, worein sie gesäet worden sind. Im Herbste muß man die Töpfe in das Glashaus setzen, und in das lohbeet graben. Den Winter über wollen sie mit vieler Vorsicht begossen werden, und im Frühlinge muß man sie sorgfältig ausheben, und einzeln in besondere, mit leichter sandiger Erde angefüllte Töpfe versetzen, und wieder in ein frisches Mistbeet von Gärberloh eingraben. Im Sommer wollen sie bey warmen Wetter viele frische Luft haben, im Herbst aber muß man sie in das Glashaus bringen, wo sie beständig bleiben und nachgehends eben so behandelt werden müssen, wie andere zarte ausländische Pflanzen.

Man kann diese Pflanze aber auch durch abgeschnittene junge Zweige fortpflanzen, welche man in den Monathen Junius und Julius in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe setzen muß. Diese Töpfe gräbt man als dann in ein gemäßigts Mistbeet von Gärberloh, und deckt die jungen Zweige mit kleinen Glockengläsern zu, um die äußere Luft von ihnen abzuhalten. Wenn dieses gehöriger Weise geschehen ist, so werden

die

die eingesetzten Zweige ungefähr in 2 — 3 Monathen Wurzeln schlagen; und alsdann muß man sie sorgfältig von einander absondern, und einzeln in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe setzen, und sie abermahls in das Mistbeet graben, und sie nachgehends eben so, wie die aus dem Samen gezogenen Pflanzen behandeln.

2) *Catesbaea parviflora.* Kleinblühende Catesbäa.

Die Blumenkrone mit einer viereckigen kurzen Röhre, die Beeren rundlich.

Catesbaea corollis tubo tetragono abbreviato, baccis subrotundis. Linn. Species Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 608. n. 2. Olavi Swartz Flora Ind. occident. Tom. 1. Erlang. 1797. 8. p. 236. Vahl Symbol. botan. II. p. 30.

Rhamnus foliis buxeis minimis confertim nascentibus spinis longis armata. Sloan. Cat. 216. Hist. II. p. 100. t. 207. f. 1.

Vaterland und Beschreibung. Dieser Strauch wächst in den Gebüschen an der Küste von Jamaica, und wird etwa sechs Fuß hoch. Der Stamm ist aufgerichtet, ästig, steif. Die Aeste sehr lang, getheilt, gerade wegstehend, blättrig, und dornig. Die Blätter sitzen büschelweise und gedrängt beysammen, sind fast stiellos und nach einer Seite gerichtet; übrigens klein, eyförmig, am Rande umgerollt, glatt, steif, und öfters auf der untern Seite schwarz punctirt. Die Dornen sitzen paarweise über den Blättern, sind von der Länge der Blätter, pfriemförmig, und aschfarben. Die Blumen sind weiß, klein, und

sitzen einzeln zwischen den Blättern, von deren Länge sie sind. Der Kelch ist oben, klein, viertheilig, mit spitzen aufgerichteten Lappen. Die Blumenkrone trichterförmig, viereckig, in vier eyförmige, spitze etwas geöffnete Lappen geschnitten. Die Staubfaden sitzen am Grunde der Röhre. Die Staubbeutel sind linienförmig und in der Mündung der Röhre. Der Fruchtknoten rundlich. Der Griffel so lang als die Staubgefäße. Die Narbe einfach. Die Beere rundlich, von der Größe einer kleinen Erbse, zweyfächerig, vielsamig, weiß, oben mit dem Kelche besetzt. Die zahlreichen Samen sind eckig und von Geschmack bitter. — Die Blüthzeit dieser Art fällt in ihrem Vaterlande in den Frühling. *)

In Ansehung der Fortpflanzung dieses neuen Strauches wird wohl eben das zu beobachten seyn, was von der ersten Art gesagt ist, da Jamaika bekanntlich noch südlicher als die Bahama=Inseln liegt.

Lilie (Dreck=) s. Asphodelus. Th. 2. S. 567.
— (Feld=) s. oben S. 28. — Feldlilie ist übrigens auch ein Nahme des Anthericum Liliago, s. Zaunblume.
— (Feuer=) s. oben S. 17.
— (Frühlingsnarciß=), der Nahme einer Amaryllis. s. Lilie (Narciß=).
— (gefleckte) s. oben S. 11.
— (Geiß=) s. Geißblatt N. 1. Th. 16. S. 682.
— (gelbe), Iris Pseud-Acorus Linn., s. Schwertel.
— (gelbwurzlige) s. oben S. 28.

Lilie,

*) In vorstehender Beschreibung bin ich den Angaben des Herrn Swartz a. a. O. gefolgt.

Lilie (Gold=) ſ. oben S. 17.
— (Guernſey=) Amaryllis ſarnienſis. Siehe unten Lilie (Narciß=).
— (heidniſche) ſ. Asphodelus, Th. 2. S. 567.
— (herzblättrige) ſ. oben S. 4.
— (Jacobs=) die Amaryllis formoſiſſima L. ſ. unten Lilie (Narciß=).
— (japaniſche) ſ. oben S. 16.
— (Jerſey=) Amaryllis ſarnienſis. Siehe unten Lilie (Narciß=).
— (Kalvariberg=) ſ. oben S. 28.
— (kamtſchatiſche) ſ. oben S. 11.
— (kleine), Medeola virginica Linn., ſ. Krollblume, Th. 53. S. 592.
— (knollentragende) ſ. oben S. 17.
— (Königs=), Fritillaria imperialis Linn., ſ. Kaiſerkrone. Th. 32. S. 330.
— (Krull=) ſ. oben S. 28.
— (langblüthige) ſ. oben S. 4.
— (lanzenblättrige) ſ. oben S. 16.
— (mexicaniſche), Amarillis Bella Donna L. ſ. im gleich folgenden Artikel.
— (Narciß=). Narciß=Lilie, im lat. der älteren Botaniker Lilio-Narciſſus, heißt nebſt einigen anderen Pflanzen bey den älteren Schriftſtellern beſonders die Gattung Amaryllis Linn., welche großentheils, ſo wie Lilium, faſt lauter ſchöne, und zum Theil wahre Prachtblumen unter ſich begreift. Der Nahme, den dieſe Gattung jetzt im Deutſchen führt, iſt nun zwar Amaryllis oder Amarylle; da der ſeel. Krünitz Th. 1. S. 611. für Amaryllis aber Narciß Lilie wählte, und dieſes nach dem Artikel Lilie hinwieß: ſo muß ich hier jetzt von dieſen Pflanzen das nöthige ſagen.

Von der Gattung Amaryllis, die in die erste Ordnung der sechsten Classe gehört, gibt Linné in seiner Gen. Plant. folgende Characteres an: Die Scheide länglich, stumpf, zusammen gedrückt, eingekerbt, auf der flachen Seite aufreißend, verwelkend. Blumenblätter sechs, lanzettförmig. Das Honigbehältniß besteht aus sechs sehr kurzen Schuppen, die unten an der äußern Seite der Staubfaden sitzen. Die sechs Staubfaden sind pfriemförmig. Die Staubbeutel länglich, aufliegend, mit den Enden in die Höhe stehend. Der Fruchtknoten rundlich, gestreift, unter der Blume. Der Griffel fadenförmig, etwa von der länge und lage der Staubgefäße. Die Narbe dreytheilig, dünne. Die Kapsel beynahe eyförmig, dreyfächerig, dreyklappig. Die Samen zahlreich. — Die Beugung der Blumenblätter, der Staubgefäße und des Stämpels ist in dieser Gattung sehr verschieden; eben so sind auch die Blumenkronen regulär oder irregulär, offen oder umgerollt.

Da dieser Charakter aber nicht ganz auf alle Arten paßt, wie es bey zahlreichen Gattungen gewöhnlich der Fall zu seyn pflegt: so thut man wohl, sich an nachfolgenden kürzeren Angaben zu halten, die die wesentlichen Charaktere in sich schließen sollen: Corolla hexapetaloidea irregularis. Filamenta fauci tubi inserta declinata inæqualia proportione vel directione. D. i. **Die Blumenkrone hat Aehnlichkeit mit einer sechsblättrigen, und ist unregelmäßig. Die Staubfaden sitzen in der Mündung der Röhre; sind niedergebeugt und ungleich nach Verhältniß und Richtung.**

Linné kannte zulezt von dieser Gattung nur 11 Arten, von denen seine lezte, die Amaryllis ciliaris, jezt von den mehrsten Botanisten zur Gattung Hœmanthus gerechnet wird. Nach der Willdenowschen Ausgabe der Spec. Plant. ist die Zahl der Amaryllis-Arten jezt aber auf 38 gestiegen, von denen zwar wenig Nuzen in ökonomischer oder medicinischer Hinsicht bekannt ist, die für die Kunstgärtnerey und die Blumenliebhaber zum Theil indessen zu den reizendsten Gegenständen gehören, weshalb sie hier eine Anzeige verdienen.

* Die Scheide einblumig.

1) *Amaryllis lutea.* Gelbe Amaryllis. (Herbst=Narciß.)

Die Scheide ungetheilt stumpf, die Blume sizend, die Blumenkrone glockenförmig, aufgerichtet, unten kurzröhrig, die Staubgefäße aufgerichtet, ein ums andere kürzer.

A. spatha indivisa obtusa, flore sessili, corolla campanulata erecta, basi breve tubulosa, staminibus erectis, alternis brevioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 50. Aiton Hort. Kewens. I. p. 415.

A. lutea. Linn. Spec. Plant. II. p. 240. Hort. Cliff. 135. Mill. Dict. n. 1. L'Heritier Sert. angl. 9.

Vaterland und Beschreibung. Diese Art ist in Spanien, Italien und an anderen Küsten des mittelländischen Meeres zu Hause. Es ist ein Zwiebelgewächs, das im Herbst blühet und

äußerlich viele Aehnlichkeit mit einer Saffran-, oder Zeitlosen-Art hat.

Die Blätter sind etwa einen Fuß lang, einen halben Zoll breit, und haben eine dunkelgrüne Farbe. Der Blumenschaft 4 — 6 Zoll hoch, die Blumen sehr schön gelb, und fast von der Gestalt, wie die des großen gelben Crocus.

Was die Fortpflanzung betrifft, so läßt dieses Gewächs nach Miller's Angaben sich stark durch Setzlinge der Wurzel vermehren. Die Zeit, die Wurzeln desselben zu versetzen, ist vom May bis in den Julius, wenn die Blätter abgefallen sind. Hernach ist es zu spät, solches vorzunehmen; denn um die Mitte des Augustes fangen sie an, neue Fasern zu treiben, wenn nasses Wetter ist, auch blühen sie öfters zu Anfang des Septembers. Werden sie also um diese Zeit versetzt, so stört man sie im Blühen.

Diese Pflanze wächst übrigens in jedem Boden, doch treibt sie am besten in frischer leichter trockner Erde, in einem offenen Orte, d. i. weder unter träufelnden Bäumen noch auch zu nahe an einer Mauer. Die Gärtner pflegen sie die gelbe Herbstnarcisse zu nennen und sie mit den Zeitlosen (Colchicum autumnale L.) als eine Zierde der Gärten in dem Herbst zu verkaufen; und hierzu taugt diese Pflanze sehr wohl, indem sie von der Mitte des Septembers bis mitten in den November oft nach einander blühet, wenn anders die Kälte nicht zu strenge wird. Es ist zwar in jeder Scheide nur eine Blume, aus derselben Wurzel kommen indessen immer mehr Blumen nach einander, besonders wenn sie 3 — 4 Jahre unversetzt bleibt. Wenn die

Blu-

Blumen abgefallen sind, wachsen die Blätter noch den ganzen Winter hindurch.

2) *Amaryllis pumilio.* Zwerg-Amaryllis.

Die Scheide zweyblättrig einblumig, die Blumenkrone trichterförmig gleich, die Einschnitte umgerollt, die Staubgefäße geneigt, abwechselnd kürzer.

A. spatha diphylla uniflora, corolla infundibuliformi æquali, laciniis revolutis, staminibus inclinatis, alternis brevioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 50. n. 2. Aiton Hort. Kewens. I. p. 415.

Diese neue Art ist vom Vorgebirge der guten Hoffnung, und von Aiton a. a. O. beschrieben. Sie hat ein linienförmiges Wurzelblatt, das unten schmahler ist. Der Blumenschaft ist rund, spannenhoch und grünlich, und am Ende mit einer Blume besetzt. Die Blättchen der Scheide sind linien-pfriemförmig, länger als die Röhre der Blume, grün, und umfassen sich unten einander. Die Röhre der Blumenkrone ist zollang, weißlich, auf der äußern Seite mit sechs erhabenen linien bezeichnet, inwendig mit sechs rothen, die mit jenen abwechseln. Die Einschnitte des Randes sind eyförmig-länglich, spitz, zurückgeschlagen, länger als die Röhre, auf der äußern Seite weißlich, auf der innern ziegelfarben. Die Staubfäden fadenförmig, unterhalb der Mündung der Röhre eingefügt, an der Spitze gebeugt, weißlich, drey von ihnen abwechselnd kürzer. Die Staubbeutel länglich. Der Griffel fadenförmig, länger als

die Staubgefäße, weißlich. Die Narbe dreytheilig, die Einschnitte linienförmig, röthlich, an der Spitze weiß.

3) *Amaryllis tubiſpatha.* Röhrenblüthige Amaryllis.

Die Scheide einblättrig, röhrenförmig, in zwey Theile gespalten, einblumig, der Blumenstiel doppelt so lang als die Scheide.

A. ſpatha monophylla tubuloſa bifida uniflora, pedunculo ſpatha duplo longiore. Linn. Spec. Plant ed. Willd. Tom. II. p. 51. n. 3. l'Heritier. Sert. angl 9.

Der Schaft dieſer, auf der Insel Bonair im südlichen Amerika einheimischen Pflanze ist aufgerichtet und 4 Zoll hoch. Die Scheide sitzt ungefähr in der Mitte desſelben, bildet eine walzenförmige Röhre, die oben in zwey Theile getheilt ist, welche gegenüber stehend sind. Die Blume ist ziemlich lang gestielt, aufgerichtet. Die Staubfaden schienen dem Herrn Heritier, der dieſe Pflanze nach dem Commerſonſchen Herbarium beschrieb, abwechſelnd kürzer zu seyn. Blätter hatte Commerſon bey ſeinem Exemplare nicht.

4) *Amaryllis tubiflora.* Röhrenblüthige Amaryllis.

Die Scheide einblumig, zweyblättrig, die Blumenkrone trichterförmig, die Röhre sehr lang.

A. ſpatha uniflora diphylla, corolla infundibuliformi, tubo longiſſimo. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 51. n. 4. l'Heritier Sert. angl. 10.

Li-

Lilio-Narciſſus croceus monanthos. Feuill. peruv. III. p. 29. t. 20.

Bey Lima und anderwärts im ſüdlichen Amerika auf ſandigen Stellen zu Hauſe.

5) *Amaryllis Atamaſco.* Virginiſche Amaryllis.

(Atamaſco-Lilie, nach andern auch Aramaſco-Lilie.)

Die Scheide zweytheilig, ſpitz, die Blume geſtielt, die Blumenkrone glockenförmig faſt gleichförmig, aufgerichtet, unten kurz, röhrenförmig, die Staubgefäße niedergebeugt, gleich.

A. ſpatha bifida acuta, flore pedicellato, corolla campanulata ſubaequali erecta, baſi breve tubuloſa, ſtaminibus declinatis æqualibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 51. n. 5. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 416.

A. Atamaſco. Linn. Hort. Cliff. 135. Mill. Dict. n. 2. l'Herit. Sert. angl. 10.

Die Blätter dieſer Pflanze, die in Virginien und Carolina, ihrem Vaterlande, Atamaſco, genannt wird, haben viel Aehnliches mit den Blättern der Narciſſen. Der Blumenſchaft iſt 6—8 Zoll hoch, und trägt eine Blume, welche im Junius blühet. Die Blume iſt lilienartig, nach unten gekehrt, und breitet ſich mit ihren Kronblättern ſehr weit aus. Anfänglich ſind ſie äußerlich ſchön incarnat, dieſe Farbe vergeht aber, und wird, noch ehe die Blume verwelkt, blaß oder faſt weiß.

Dieſe Pflanze iſt übrigens ſo dauerhaft, daß ſie auch in Deutſchland in freyer Luft wächſt, wenn man die Zwiebeln in einen trocknen und warmen Boden ſetzt. Man kann ſie durch Wurzelbrut oder die jungen Zwiebeln vermehren.

6) *Amaryllis maculata.* Gefleckte Amaryllis.

Die Scheide einblumig, zweyblättrig, linienförmig, die Blume geſtielt, die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt.

A. ſpatha uniflora diphylla lineari, flore pedunculato, genitalibus declinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 6. l'Herit. Sert. angl. 10.

Dieſes iſt eine chiliſche Pflanze. Ihr Blumenſchaft iſt mit ſtrichförmigen Puncten gefleckt, die Blumenkrone glockenförmig.

7) *Amaryllis chilenſis.* Chiliſche Amaryllis.

Die Scheide ein= oder zweyblumig, und ein= oder zweyblättrig, die Blumen geſtielt, die Blätter linienförmig.

A. ſpatha uni-ſeu biflora, ſubbifolia, floribus pedunculatis, foliis linearibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 7. l'Heritier Sert. angl. II.

Lilio-Narciſſus monanthos coccineus. Feuill. peruv. III. t. 21.

Dieſe Art iſt ebenfalls in Chili zu Hauſe. Ihre Blumen ſind von der Geſtalt wie die Blumen

men der Amaryllis Bella Donna oder regina, und purpurroth.

8) *Amaryllis clavata.* Keulenförmige Amaryllis.

Die Scheide einblumig, zweyblättrig, pfriemförmig; die Blumenkrone keulenförmig.

A. ſpatha uniflora diphylla ſubulata, corolla clavata. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 8. l'Heritier Sert. angl. 11.

Iſt im ſüdlichen Afrika einheimiſch. Die Blume iſt geſtielt. Die Röhre derſelben unten enge, nicht erweitert. Der Rand der Blume ſehr kurz. Blätter hat der Herr Heritier nicht geſehen; auch konnte er die Staubfaden nicht unterſuchen,

9) *Amaryllis formoſiſſima.* Schönſte Amaryllis.

(Jacobslilie, Jacobälilie, Jacobsnarciſſe, capiſche Goldlilie.)

Die Scheide ungetheilt, die Blume geſtielt, die Blumenkrone zweylippig, überhangend, tief ſechstheilig, die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt.

A. ſpatha indiviſa, flore pedicellato, corolla bilabiata nutante profunde ſexpartita, genitalibus declinatis. Linn. Spec. Plant ed. Willd. Tom. II. p. 52. n. 9.

A. formoſiſſima. Linn. Hort. Cliff. 135. Hort. upſ. 75. Mill. Dict. n. 3. l'Heritier Sert. angl. 11.

Li-

Lilio-Narciſſus jacobæus, flore ſanguineo nutante. Dillen. Hort. Elth. 195. t. 162. f. 196.

Vaterland und Beſchreibung. Das Vaterland dieſer ſeit 1593 in Europa bekannt gewordenen Pflanze, iſt das mittlere Amerika. Ihre Blume gehört mit unter die vorzüglichſten Schönheiten aller bekannten Blumengewächſe, weshalb ſie auch von den Franzoſen la belle Amaryllis genannt wird. Ihr gewöhnlicher Nahme in unſeren Gegenden iſt Jacobslilie oder Jacobsnarciſſe, welche erſtere Benennung ihr von einem ſpaniſchen Arzte gegeben iſt, weil ihre Kronblätter ſo wohl der Figur als Farbe nach jenem rothen kreußförmigen Schwerte gleichen ſollen, welches die St. Jacobs-Ritter zu tragen pflegen. Dillen nannte ſie Lilien-Narciſſe, und theilt davon a. a. O. eine ſo genaue Abbildung als ausführliche Beſchreibung mit. Ritter Linné fing im Jahre 1742 den 23ſten April mit Vorzeigung und Erklärung dieſer Pflanze in dem upſalſchen Garten zum erſten Mahle ſeine botaniſchen Vorleſungen an. In dem oben angegebenen Jahre kamen die Zwiebeln dieſer Art zuerſt aus Weſtindien nach Europa, und wurden bald darauf aus Spanien in verſchiedene europäiſche Gärten verſchickt. Cluſius, ſo wie verſchiedene andere botaniſche Schriftſteller, haben ſie bald mehr bald weniger gut und treffend abgebildet. Die Weinmanniſche, ſo wie die Knorriſche*) Abbildungen gehören wohl mit zu den vorzüglichſten. Der berühmte Heiſter hat ſie Spreckelie genant.

Die

*) G. W. Knorr Theſaurus rei herbariae hortenſisque univerſalis. Norimb. 1772. P. I. t. N.

Die Wurzel ist eine aus vielen Schuppen bestehende rundliche Zwiebel, die mit verschiedenen, über einander liegenden braunen Häuten bedeckt, und oben mit den Ueberbleibseln der vorigjährigen Blätter, die eine Art von Röhre bilden, versehen ist. Die Blätter kommen alle aus der Wurzel, sind vollkommen den Blättern der Narcissen ähnlich, erscheinen aber erst, nachdem die Blume schon verblüht ist. Der Schaft ist ungefähr 8 Zoll bis einen Schuh hoch, und grünröthlich. Die Blumenscheide steht auf der Spitze desselben, ist röthlich gestreift, und etwas länger als der Blumenstiel. Der eigentliche Blumenstiel ist 2 Zoll lang, und trägt den beynahe eyrunden Fruchtknoten, dessen Länge 4 — 5 linien ist. Auf diesem sitzt die Blumenkrone. Diese besteht aus sechs Blättern, welche nach meinem Exemplare 4 Zoll lang, dunkelroth, und wo sie ansitzen, schwarz sind. Jedes Kronenblatt gleicht einer Lanzette: die drey äußern sind noch einmahl so breit, als die drey innern, gegen die Spitze dicker, inwendig gegen die Spitze mit einem kleinen rauhen Streife, der das Kronblatt, ehe es sich ausbreitet, zusammenhielt, gezeichnet. Da wo es ansitzt, sind einige schwarze durchsichtige Streifen. Die drey inneren Kronenblätter sind ebenfalls lanzettförmig, aber nur halb so breit, wo sie ansitzen, schwarz mit einem hellen Streifen. Das oberste Kronblatt steigt gerade in die Höhe, und beugt sich alsdann zu einem halben Kreise. Die drey untersten sind niedergebogen, und schließen sich zusammen in eine Röhre, die sich mit ihrem Rande wie ein Fächer ausbreitet, und eine Lippe, die in drey gleiche Theile geschnitten ist, ausmacht. Das Honigbehältniß besteht aus einigen kleinen grünen Erhöhungen, an dem

Orte,

Orte, wo die Staubfaden ansitzen, innerhalb der drey niedergebogenen Kronenblätter. Die Staubfaden sind dunkelbraun und niedergebogen, und von der Länge der Blumenblätter. Die Staubbeutel 2 Linien lang, in der Mitte aufliegend, und ein wenig nach beiden Seiten umgebogen. Der Griffel ist fadenförmig und purpurfarben. Die Narbe ist kurz, dreymahl gespalten, und die Enden dieser Einschnitte sind kopfförmig verdickt. Das Samengehäuse besteht aus drey Theilen, und enthält viele rundliche Samenkörner.

Die hochrothe Farbe der Blume siehet beym Sonnenschein ganz vergoldet aus, oder glänzt so prächtig, wie Sammet mit Brocat-Boden, dergestalt, daß keine bekannte Blume in der Welt mit dieser an Glanz und Schönheit verglichen werden kann.

Die Zwiebel treibet häufig junge Zwiebeln, besonders wenn man sie im Winter mäßig warm hält, welche Temperatur sie auch vorzüglich zu wünschen scheint, weil man gefunden hat, daß ihr alle Kälte schädlich, wenigstens immer ihrem Wachsthum und gesunden und dauerhaften Ansehn nachtheilich ist, wenn sie etwa nicht ganz zu Grunde gerichtet wird Man kann zwar die Zwiebeln in einem guten Gewächshause, oder auch in einem gemeinen Glastrog den Winter über stehen lassen, sie werden alsdann aber nicht so oft blühen, auch nicht so viel Junge treiben, als wenn sie im Winter in einem temperirten Glashause stehen.

Sie blühet in einem Jahre oft zwey bis drey Mahl, und ist eben an keiner gewissen Jahrszeit gebunden; sind die Zwiebeln aber bey guten

Kräf-

Kräften, so treiben sie vom März bis zu Anfange des Septembers Blumen. Der Blumenschaft kommt immer abwechselnd seitwärts an der Zwiebel heraus, so daß, wenn die Blume, die aus einer Seite der Zwiebel heraus gewachsen, verwelkt und abgeblühet ist, an der anderen Seite der Zwiebel wieder ein anderer Schaft heraus kommt.

Am gewöhnlichsten wird diese Art durch die jungen Zwiebeln oder Setzlinge gezogen, die man jährlich von der Mutterzwiebel abnehmen muß. Die beste Zeit, die Zwiebeln auszuheben und zu theilen ist im August, damit sie noch vor dem Winter Wurzeln schlagen können; wenn man aber dieses vornimmt, muß man sich in Acht nehmen, die Zasern oder eigentlichen Wurzeln unterwärts an der Zwiebel nicht abzureißen. Man muß sie in mittelmäßige Töpfe setzen, so mit leichter Erde aus einem Küchengarten angefüllt sind, und wenn sie in mäßiger Wärme gehalten werden, so blühen sie nicht nur häufig, sondern die Zwiebeln nehmen auch sehr zu. Doch vertragen sie es auch sehr gut, wenn man sie im Frühlinge in eine warm gelegene Rabatte von leichter Erde setzt, und ich entsinne mich unter andern in einem jenaischen Garten eine ganze Flur von dieser Amaryllis im lande blühen gesehen zu haben. In den Niederlanden wird sie unter dem Nahmen capische Goldlilie auf dem Markte zum Verkauf gebracht. Auch in unsern deutschen Gärten ist sie nun keine Seltenheit mehr, so daß man eine blühende Zwiebel zum Theil schon für 8 bis 12 Groschen kaufen kann.

Linné vollständiges Pflanzen-System nach Houttuyn. IIter Band, S. 187.
Miller's Gärtner-Lexicon am a. O.

** Die

** Die Scheide zweyblumig.

10) *Amaryllis reginae.* Königliche Amaryllis.

(Königinn=Amaryllis, Lilienköniginn, mexicanische Lilie, die kleine Bella Donna, Belladonna=lilie, Belladonna=Narcisse.)

Die Scheide zweyblumig, die Blumenstiele ausgesperrt, die Blumenkronen glockenförmig, kurzröhrig, überhangend, die Mündung der Röhre rauch, die Blätter lanzenförmig, etwas abstehend.

A. spatha subbiflora, pedicellis divaricatis, corollis campanulatis breve tubulosis nutantibus, fauce tubi hirsuta, foliis lanceolatis patulis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 10. Aiton. Hort. Kewens. I. p. 416.

A. reginae. Linn. Spec. Plant. Tom. I. p. 421. Mill. Dict. n. 5. l'Heritier sert-angl. 12. Houttuyn linnéisches Pflanzen=System. Th. 11. S. 194.

Diese Art soll auf den caraibischen Inseln zu Hause gehören, nach anderen hat man sie vom Vorgebirge der guten Hoffnung erhalten. Sie hat Aehnlichkeit mit der weiter unten vorkommenden Amaryllis Belladonna, unterscheidet sich von derselben vorzüglich aber durch wellenförmig gebogene Blumenblätterränder, welche nicht wie bey der genannten, bis an ihre Nägel rückwärts gekrümmt sind. Die Staubfaden sind aufrecht und länger als die Blumenkrone.

Den ehrenvollen Nahmen Lilienköniginn gab ihr D. Douglas, der sie auch 1718 auf einem

Fo=

Folio-Bogen gut abgebildet hat, weil sie am ersten März, dem Geburtstage der damahligen Königinn von Großbritannien in vollkommener Schönheit und Pracht in Blüthe stand. Andere nennen sie auch mexicanische Lilie, vermuthlich ihres vermeintlichen Vaterlandes wegen, unter welchem Nahmen sie auch noch in einigen englischen Gärten bekannt ist. In Deutschland nennt man sie insgemein, weil sie um vieles kleiner als die eigentliche Belladonna ist, die kleine Belladonna, *) denn in Ansehung ihrer Schönheit gibt sie dieser wenig nach, ihre Höhe ist aber kaum ein Fuß. Die Italiener nennen diese Blume die Belladonna-Narcisse. In den dortigen Gärten ist sie ziemlich häufig, besonders in der Gegend um Florenz, und sie wird dort auf den Märkten verkauft, um die Zimmer damit auszuzieren.

Diese Pflanze soll nach Millers Angabe in Italien übrigens so gut wachsen, daß sie keiner andern Wartung bedarf, als die gemeinen Lilien; und ob sie gleich vor dem August nicht blühet, so bringt sie in diesem Lande doch gemeinhin guten Samen, wodurch sie vermehrt wird. In England, und also auch in Deutschland, erfordert sie aber schon mehrere Sorgfalt, wenn sie gut fortkommen soll.

Ihre Wurzeln werden gewöhnlich in Töpfe gepflanzt, und unter ein Mistbeetgerähme gesetzt,

*) Man muß diese Nahmen mit der Atropa Belladonna nicht verwechseln, wovon im Art. Tollkraut gehandelt werden wird. Dahin hat Krünitz, als er den Artikel *Atropa*, Th. 2. S. 637 berührte, diese Pflanze auch gewiesen. Unter Belladonna, Th. 4. S. 182., welches dasselbe Gewächs ist, verweiset er indessen auf Nachtschatten (Wald-). Der letztere Nahme bleibt aber billig für die Gattung Solanum aufgehoben, wie ich, wenn ich es erleben sollte, es unter Nachtschatten auch zu thun gedenke.

um sie vor der Winterkälte zu verwahren. Denn da ihre grünen Blätter im Herbst zum Vorschein kommen, und den ganzen Winter hindurch zu wachsen fortfahren, so kann es leicht geschehen, daß auch die Wurzeln verderben, wenn sie dem Froste ausgesetzt werden, welcher die Blätter tödtet; und wenn sie auch den Frost überstehen, so werden sie dadurch doch sehr geschwächt.—Durch eine solche Wartung werden die Wurzeln warm erhalten, aber sie blühen deshalb nicht beständig, treiben auch nicht viele Setzlinge.

Die Methode, deren sich Miller sonst noch bediente, diese Pflanze zu ziehen, war diese: Er machte eine Rabatte, ganz nahe an einer gegen Mittag stehenden Mauer, die ungefähr sechs Schuh weit war, auf folgende Art. Er nahm alle Erde drey Schuh tief heraus, alsdann legte er etwas verfaulten Dung auf den Boden, sechs Zoll dick, auf denselben leichte Gartenerde, ungefähr 20 Zoll tief. Nachdem diese eingeglichet, steckte er die Wurzeln, 6 Zoll von einander, ein, und bedeckte sie mit einer leichten sandigen Erde, bis die Höhe der Rabatte erreicht, wodurch die oberen Theile der Wurzeln fünf bis sechs Zoll tief bedeckt wurden. Im Winter bedeckte er die ganze Rabatte mit verfaulter lohe, 3 Zoll tief, um dadurch zu verhindern, daß der Frost nicht in die Erde dringe. Wenn aber der Frost sehr stark war, legte er einige Matten, oder Stroh über die Blätter, damit sie nicht erfrieren möchten. Durch diese Wartung brachte er es dahin, daß die Wurzeln sehr zunahmen, und alle Jahre häufig blühehen. Einige davon bekamen zwey bis drey Stängel, die fast 3 Schuh hoch wurden, und an jeder Dolde sehr

viele

viele Blumen hatten, welche den ganzen October hindurch ein sehr schönes Ansehen machten. Die grünen Blätter kommen bald hernach zum Vorschein, welches bey diesen Arten von Gewächsen sehr gewöhnlich ist, und bleiben den ganzen Winter und Frühling über bis in den Julius, wo sie alsdann abfallen. Bald hernach müssen die Wurzeln versetzt werden, denn wenn man sie bis in den Julius in der Erde läßt, so treiben sie neue Fasern, und ihre Wurzeln werden sehr beschädiget, wenn man sie alsdann beunruhiget. Wenn einige von diesen Wurzeln in eine warme Rabatte, nahe an einer gegen Mittag liegenden Wand, und in einen trocknen Boden gesetzt werden: so kommen sie sehr gut fort, besonders wenn man sie bey einfallender strengen Kälte bedeckt. Die Wurzeln blühen auch weit stärker, als diejenigen, welche in Töpfen stehen, und vermehren sich auch viel eher.

11) *Amaryllis purpurea.* Purpurfarbene Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenkrone etwas aufgerichtet, unten röhrig, die Mündung der Röhre glatt, die Blätter linien-lanzettförmig.

A. spatha subbiflora, corollis erectiusculis basi tubulosis, fauce tubi glabra, foliis lineari-lanceolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 11. Aiton Hort. Kewens. I. p. 417.

Amaryllis elata Jacquin Hort. Schoenb. I. p. 32. t. 62.

Amaryllis speciosa. l'Heritier Sert. angl. 12.

Crinum ſpecioſum. Linn. Suppl. 195. Thunberg. Prodrom. plant. capenſ. p. 59.

Dieſe Art iſt vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumen ſind blut=purpurroth, groß und doldenförmig.

12) *Amaryllis linearis.* Linienblättrige Amaryllis.

Die Blätter linienförmig, die Blumen glockenförmig, mit zwey ſchmahlern Einſchnitten.

A. foliis linearibus, corollis campanulatis, laciniis duabus anguſtioribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 33. n. 12.

Crinum lineare. Linn. Suppl. 195. Thunberg. Prod. plant. cap. p. 59.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumen ſind groß und weiß.

13) *Amaryllis equeſtris.* Ritter=Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenſtiele aufgerichtet, zerſtreut, etwas kurz; die Röhre fadenförmig, wagerecht; der Rand der Blume ſchief geöffnet, nach oben gekrümmt; die Mündung haarig.

A. ſpatha ſubbiflora, pedicellis erectis ſparſis brevioribus, tubo filiformi horizontali, limbo oblique patulo ſurſum curvo, fauce piloſa. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 53. n. 13. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 417. Jacq. Hort. Schoenb. I. p. 33. t. 63.

Arna-

Amaryllis dubia. Linn. Amoen. acad. VIII. p. 254.

Iſt in den heißeren Gegenden von Amerika zu Hauſe.

14) *Amaryllis reticulata.* Netzförmige Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumenkrone unten röhrenförmig, überhangend, die Mündung der Röhre glatt, der Schaft zuſammen gedrückt, die Blätter länglich, unten ſchmahler.

A. ſpatha ſubbiflora, corollis baſi tubuloſis nutantibus, fauce tubi glabra, ſcapo compreſſo, foliis oblongis baſi attenuatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 14. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 417. l'Heritier Sert. angl. 12.

Das Vaterland iſt Braſilien. Dieſe Art unterſcheidet ſich auch dadurch, daß die Blumenblätter in der Quere aderig ſind.

15) *Amaryllis tatarica.* Tatariſche Amaryllis.

Die Scheide mehrentheils zweyblumig, die Blumen faſt glockenförmig, tief ſechsgetheilt, der oberſte Einſchnitt ſehr ſchmahl, der unterſte umgekehrt eyförmig, lang zugeſpitzt, die Blätter linienförmig, länger als der Schaft.

A. ſpatha ſubbiflora, corollis ſubcampanulatis, profunde ſexpartitis, lacinia ſuprema anguſtiſſima inferiore obovata acuminata, foliis linearibus ſcapo longioribus.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 15.

Amaryllis tatarica. Pallas Reise durch verschiedene Provinzen des Russ. Reichs. III. im Anhang. n. 85. t. D. f. 1. (welche Abbildung vom Herrn Prof. Willdenow indessen getadelt wird.)

Ist in der Gegend des Indrei=Sees nordwestlich von Tobolsk zu Hause. Die Blume ist beynahe sechsblättrig. Die Staubfaden sind kürzer als die Blume, und drey von ihnen sind kürzer, als die drey übrigen.

*** Die Scheide vielblumig.

16) *Amaryllis Belladonna.* Westindische Amaryllis.

(Auch schöne Frau, mexicanische Lilie, Mexico=Lilie, nach einigen auch rothe Lilie.)

Die Blumen etwas aufgerichtet, sechsblättrig, die Einschnitte flach, der Schaft zusammen gedrückt, die Blätter scharf, rinnenförmig, am Rücken stumpf, sehr glatt.

A. corollis erectiusculis hexapetalis laciniis planis, scapo compresso, foliis acute canaliculatis obtuse carinatis glaberrimis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 54. n. 16.

Amaryllis Belladonna. Linn. Hort. Cliff. 135. l'Heritier Sert. angl. 12. Mill. Dict. n 6.

Diese Art ist auf den Caraibischen Inseln und in Surinam einheimisch, und daselbst unter dem Nahmen rothe Lilie bekannt. Sie hat viel

Aehn=

Aehnliches mit der bekannten Feuerlilie, die Blumen weichen indessen, wie es sich aus der gleich folgenden Beschreibung ergeben wird, von derselben ab. — Die Wurzel ist eine grüne Zwiebel, aus welcher ein runder ziemlich zusammen gedrückter Blumenschaft heraus kommt, der sich auf seiner Spitze mit einer zweyklappigen Scheide endiget, die, wenn sie sich öffnet, einen Strauß von fleischfarbenen rothen, regelmäßigen, glockenförmigen Blumenkronen, die aber doch an ihrem Grunde grünlich weiß sind, hervor bringt. Die drey äußeren Blumenblätter haben nach einwärts gekehrte Spitzen, die drey inneren sind an ihrer Basis mit zarten Haaren gefranzt. Der Griffel ist roth.

In den holländischen Gärten blüht diese Art zu Ende des Septembers, auch früher oder später, je nachdem die Witterung beschaffen ist. Die Schäfte werden daselbst etwa zwey Schuh hoch, sind sehr dick, purpurroth, und tragen auf ihrer Spitze fünf, sechs auch sieben große lilienartige, bleichpurpurfarbene oder rosenfarbene Blumen von angenehmen Geruche. Wenn sie verblühet sind, und der Schaft verwelkt ist, kommen hernach erst in dem folgenden Frühlinge die Blätter zum Vorschein, die aber im Junius wieder verwelken. Die Fortpflanzung geschieht ziemlich leicht durch die jungen Zwiebeln.

Dieses sind die Angaben des Houttuynschen Pflanzen-Systems. *) Nach Miller blühet die Amar. Belladonna im Frühlinge, und muß mit vieler Sorgfalt in Töpfen, die in Lohbeete in warmen Glashäusern gegraben sind,

*) Th. 11. S. 196.

gezogen werden. Es ist indessen wahrscheinlich, daß hier von einer andern, wenn gleich ziemlich ähnlichen Art oder Varietät die Rede ist.

17) *Amaryllis vittata.* Bandirte Amaryllis.

Die Blumen gestielt, die Blumenkronen keiltrichterförmig; die Mitte der äußeren Blumenblätter mit dem Rande der inneren verwachsen; der Schaft rund, die Narben gefurcht.

A. floribus pedicellatis, corollis cuneiformi-infundibuliformibus, petalorum exteriorum rachibus interiorum margini adnatis, scapo tereti, stigmatibus sulcatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 17. Aiton Hort. Kewens. I. p. 418 Curtis Botan. Mag. 129. — l'Heritier Sert. angl. 13. t. 15.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blumenblätter sind unten mit einander verwachsen und bilden eine fleischichte Röhre; doch ist der Rand der äußeren Blumenblätter unten frey.

18) *Amaryllis falcata.* Sichelblättrige Amaryllis.

Die Blumen gestielt, aufgerichtet, sechsblättrig; der Schaft zusammen gedrückt, von der Länge der Dolde; die Blätter flach, an die Erde gedrückt, sichelförmig, am Rande weißknorpelig gekerbt.

A. corollis pedunculatis erectis hexapetalis, scapo compresso longitudine umbellae, foliis planis humi adpressis, falcatis, margine

gine albo - cartilagineo - crenatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 18. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 418. — l'Heritier Sert. angl. 13.

Crinum falcatum. Jacq. Hort. Vind. III. p. 34. t. 60.

Haemanthus falcatus. Thunberg Prodr. plant. cap. p. 58.

Das Vaterland dieſer Art iſt auch das Vorgebirge der guten Hoffnung.

19) *Amaryllis ornata.* Zierliche Amaryllis.

Die Blumen ſitzend, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre länger als die Scheide und der Rand, dabey gekrümmt; die Einſchnitte des Randes länglich, mit einem Spitzchen. Der unterſte Einſchnitt weit abſtehend, ausgehöhlt.

A. floribus ſeſſilibus, corollis baſi tubuloſis, tubo ſpathis limboque longiore curvo, limbi laciniis oblongis ariſtatis, lacinia infima divaricata, concava. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 19. Aiton Hort. Kewenſ. I. p. 418.

Iſt in Guinea zu Hauſe.

20) *Amaryllis longifolia.* Langblättrige Amaryllis. (Auch afrikaniſche Lilie.)

Die Blumen geſtielt, die Scheide 12—20 blumig, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre krumm, kurz; die Einſchnitte des Randes lanzenförmig ſtumpf; die Blätter breit

pfriemen- und rinnenförmig, an der Spitze schlaff.

A. floribus pedicellatis, spatha 12—20flora, corollis basi tubulosis, tubo curvo brevi, limbi laciniis lanceolatis obtusis, foliis lato subulatis canaliculatis apice flaccidis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 55. n. 20. Aiton Hort. Kewens. I. p. 419.

Amaryllis longifolia. Linn. Spec. Plant. Tom. I. p. 421. Mill. Dict. n. 5. Jacy. Icon. plant. rar. II. t. 362. l'Heritier Sert. angl. 13. Ehret. Pict. t. 13.

Diese Art ist auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause. Ihre Blumendolde steht sehr niedrig und ist dunkelpurpurroth. Die Blätter sind sehr lang. Die Zeit der Blüthe fällt bey uns in einem temperirten Glashause in den Winter, wie es bey mehreren Pflanzen vom Kap der Fall ist, weil die jenseit der Linie her sind, wo es Sommer ist, wenn wir Winter haben. Ihre Behandlung und Vermehrung ist übrigens so, wie bey der schönsten Amaryllis.

21) *Amaryllis montana.* Berg-Amaryllis.

Die Blumenkronen glocken- und gleichförmig, die Einschnitte abwechselnd mit Spitzchen, Griffel und Staubfaden gerade, halb so lang als die Blumenkrone, der Stängel blättrig, die Blätter linienförmig.

A. corollis campanulatis aequalibus, laciniis alternis aristatis, genitalibus rectis corolla duplo brevioribus, scapo folioso, foliis linea-

linearibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 56. n. 21.

Amaryllis montana. Billard. Icon. plant. syr. II. p. 5. t. 1.

Vom Gebirge Libanon in Syrien. Die Blumenkrone ist blau. Diese Art zeichnet sich von allen andern übrigens dadurch aus, daß sie keinen eigentlichen Schaft, sondern einen Stängel mit Blättern hat, der am Ende eine vielblumige, und in jedem Blattwinkel eine einblumige Scheide trägt.

22) *Amaryllis Zeylanica.* Zeylanische Amaryllis. (Auch Zeylonische Hackenlilie.)

Die Scheide vielblumig, die Blumenkronen zurück geneigt, die Röhre fadendünne, sehr lang, die Einschnitte hakenförmig.

A. spatha multiflora, corollis reclinatis, tubo filiformi longissimo, laciniis uncinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow Tom. II. p. 56. n. 22. l'Heritier Sert. angl. 13.

Amaryllis zeylanica. Linn. Spec. Plant. I. p. 421.

Crinum ceylanicum. Syst. Veg. p. 263. Hourtuyn, Linnéisches Pflanzen-System. Th. 11. S. 176.

Dieses ist eine ostindische Pflanze, die nach der Zeit auch in Africa gefunden ist. Nach Rumph, der sie Tulipa javana *) nennt, gleicht ihre

*) Rumph. Herb. amb. V. p. 30. 105.

ihre Wurzel einer Tulpenzwiebel, ist aber mehr als faustgroß, und hat einen unangenehmen eckelhaften Geruch. Sie treibt einen Blätterstrunk von einem halben Fuß Höhe, der sich in sechs bis acht schwertförmige Blätter ausbreitet, die drey Fuß lang, 3—4 Zoll breit, nach oben sich umbeugen, unten aber kielförmig und meergrün sind. Der eigentliche Blumenschaft steht seitwärts neben dem Blätterstrunke, ist 3 Fuß hoch, einen Zoll dick, breitgedrückt-rund, und endiget sich auf seiner Spitze mit einer spatelförmigen Scheide, woraus 8—12 Blumen nach einander herauskommen. Diese gleichen gewissermaßen den weißen Lilien, und sind etwas seitwärts gekehrt. Sie bestehn aus 6 Blättern, wovon jedes 4 Zoll lang und 1 Zoll breit ist. In ihrer Mitte läuft der Länge nach eine Rippe oder starker Streif hin, der auswärts roth, inwärts aber purpurfarben ist. Uebrigens sind sie weiß. Ihr Geruch ist eckelhaft süß, und daher nicht allen angenehm. Rumph hat auch bemerkt, daß die Staubfaden nicht auf dem Fruchtboden stehen, sondern einzeln an den Blättern der Blumenkrone befestiget sind. — Nach Linné's Angaben ist diese Art von der Statur des Crinum americanum, und ihre Blätter sind von der Art wie bey der Scilla officinalis, fleischicht, am Rande von kleinen Zähnchen scharf. Die Scheide besteht aus zwey Klappen, hat inwendig aber doch einige kleine Anhängsel. Der Fruchtknoten ist sitzend. Die Blumenröhre ist röthlich wie der Schaft. Der Rand ist weiß, die Blumenblätter sind lanzettförmig, zurück gekrümmt, unten mit einer rothen Mittelrippe. Die Staubfaden und der Griffel sind blutroth.

23) *Amaryllis revoluta.* Zurückgebogene Amaryllis.

Die Blumen gestielt, die Blumenkronen unten röhrenförmig, die Röhre fadendünne, kurz und krumm, die Blätter linienförmig, schmahl, rinnenförmig, lang, und von Anfang an schlaff.

A. floribus pedicellatis, corollis basi tubulosis, tubo filiformi brevi curvo, foliis linearibus angustis canaliculatis longis ab ortu flaccidis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. p. 57. n. 23. Aiton. Hort. Kewens. I. p. 419. — l'Heritier. Sert. angl. 14.

Vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Die Blätter sind fußlang, einen halben Zoll breit, rinnenförmig. Der Schaft einen Fuß lang. Die Dolde 4 — 6 blumig. Die Blumen von angenehmen Geruch. Die Röhre dreyeckig grünlich, gebogen. Die Einschnitte 2 Zoll lang, inwendig weiß, auswärts an der Mitte hellroth, und bis auf ihre Mitte umgerollt.

24) *Amarylliis latifolia.* Breitblättrige Amaryllis. (Breitblättrige Hakenlilie.)

Die Scheide vielblumig, die Blumen gestielt, unten röhrenförmig, die Blätter länglich lanzettförmig.

A. spatha multiflora, floribus pedicellatis basi tubulosis, foliis oblongo lanceolatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. p. 57. n. 24. l'Heritier. Sert. angl. 14.

Cri-

Crinum latifolium. Linn. Spec. Plant. I. p. 419. Houttuyn, linnéisches Pflanzen=System. Th. 11. S. 171.

Dieses Gewächs ist ursprünglich in Ostindien zu Hause, wo es auf sandigen Plätzen und an den Ufern der Gewässer wächst. Es hat eine weiße Zwiebel, aus welcher drey Schuh hohe lilienartige Blätter hervorkommen, die drey bis vier Zoll breit sind, nach der Spitze zu immer schmahler werden, dick und flach, mit einigen Spitzen oder Zähnchen am Rande versehen, und der länge nach gestreift sind. Der Blumenschaft ist hohl, und trägt auf seiner Spitze fünf bis sechs Blumen, von welchen jede auf ihrem eigenen Stiel steht, einblätterig, weiß, vier bis fünf Zoll lang ist, und einen schwachen, doch angenehmen Geruch hat. Die Staubfaden so wie der Griffel sind purpurroth, die Staubbeutel fadenförmig, schmahl, gleichbreit, aufliegend, und halb so lang als die Staubfaden selbst. Die reife Frucht ist rund, und schließt in einer schwammichten Substanz verschiedene Samen ein. Die Wurzel scheint mit jener der weißen Lilie einerley Kräfte zu haben, und wird als ein schmerzlinderndes, zertheilendes, erweichendes Mittel gebraucht. Houttuyn a. a. O.

25) *Amaryllis aurea.* Goldene Amaryllis.

Die Blumen gestielt etwas aufgerichtet, die Blumenkronen trichter=keulenförmig, fast sechsblättrig, die Einschnitte linien=lanzettförmig, die Befruchtungsgefäße gerade, die Blätter linienförmig, aufgerichtet, rinnenförmig, am Rande umgebogen, glatt.

A. floribus pedicellatis erectiusculis, corollis infundibuliformi-clavatis subhexapetalis, laciniis lineari-lanceolatis, genitalibus rectis, foliis linearibus erectis canaliculatis margine reflexo glabro. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 57. n. 25. Aiton Hort. Kewens. I. p. 419.

Amaryllis aurea. l'Heritier Sert. angl. 14. Jacquin Hort. Schoenbr. I. p. 38. t. 73.

Diese Art wächst in China. Die Blätter sind kielförmig, 1½ Fuß lang, kaum einen Zoll breit. Der Schaft ist ein wenig zusammen gedrückt, nicht voll 2 Fuß lang. Die Scheide zweyblättrig, lanzettförmig, verwelkend, drey Zoll lang, 5—9 blumig. Die Blumenstiele ungleich, die längeren zolllang, unten mit einem häutigen, lanzettförmigen Nebenblatte, von der Länge der Stiele versehen. Die Blumenkrone trichterförmig, gelb. Die Röhre dreyeckig, kaum einen halben Zoll lang. Die Einschnitte linienlanzettförmig. 2½ Zoll lang, stumpf, kielförmig, der Kiel grünlich. Die Staubfaden sind in der Mündung eingefügt, gerade, drey abwechselnd länger als die Blumenkrone, drey kürzer, weißlich. Die Staubbeutel linienförmig-länglich, gerade, blaßgelblich. Der Fruchtknoten eyförmig, stumpf, dreyeckig. Der Griffel fadendünne, gerade, länger als die Staubgefäße, weißlich. Die Narbe dreytheilig, scharlachfarben. *)

26) *Amaryllis orientalis.* Orientalische Amaryllis. (Auch rundzwiebeliges Ornitho=

*) Diese Beschreibung ist nach der Aitonschen a. a. O. entworfen.

nithogalum, allergrößtes indianiſches Moly, Brunsvigia.)

Die Scheide vielblumig, die Blumen geſtielt, ſechstheilig, ungleichförmig, und anderthalb Mahl kürzer als die Blumenſtiele, die Fruchtknoten eckig.

A. ſpatha multiflora, floribus pedicellatis ſexpartitis pedunculis ſeſquibrevioribus irregularibus, germinibus angulatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 58. n. 26. Aiton Hort, Kewenſ. I. p. 420.

Amaryllis orientalis. l'Heritier Sert. angl. 14. Linn. Spec. Plant. I. 422. Mill. Dict. n. 11. Jacq. Hort. Schoenb. I. p. 39. t. 74.

Brunſvigia. Heiſteri Monogr. Brunſvig. Tab. 1. 2. 3.

Dieſe Art iſt auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hauſe; nach andern Angaben ſoll ſie auch in dem nördlichen Amerika ſeyn. Sie iſt übrigens ſchon ſeit anderthalb hundert Jahren und länger in Europa bekannt und ihrer ungemeinen Pracht wegen in den Kunſtgärten gezogen worden. Als ſie unter andern 1750 in dem akademiſchen Garten zu Helmſtädt blühete, bildete Heiſter, der damahlige Profeſſor der Botanik daſelbſt, ſie ab, legte ihr zu Ehren des Hauſes Braunſchweig den Nahmen Brunſvigia bey, und gab 1753 die vorhin angeführte Monographie mit 3 Kupfern in ſehr großem Formate und mit einer ausführlichen Beſchreibung begleitet, heraus. Dieſe Abbildung iſt die richtigſte von denen, die von ihr vorhanden ſind.

Die

Die Wurzel ist eine mit Schuppen bedeckte Zwiebel, die noch größer als die Meerzwiebel ist, aus welcher eine zugespißte spatelförmige Scheide hervorkommt, die etwas über 2 Zoll breit, 4 Zoll lang, hoch mennigroth ist, und in der Folge einen Schuh und darüber langen Blumenschaft bekommt, der einen Blumenstrauß oder vielmehr eine Dolde trägt, die sich wie an den Zwiebelarten kugelrund ausbreitet, und 3 Zoll lange Blumenstiele hat. Diese Dolde oder Blumenkopf hält im Durchmesser einen halben Schuh und darüber, die Stiele sind zuweilen grün, zuweilen röthlich, auch oft ganz roth, so wie der Blumenschaft selbst. Diese Stiele biegen sich an ihrem Ende um, oder sitzen vielmehr auf dem Ende des Schaftes auf eine solche Art, daß dadurch gleichsam die Gestalt eines Pfeiffenkopfes entsteht. Die Farbe der Blumen ist hochroth. Sie haben einigermaßen eine lilienartige Gestalt, und sind sehr tief in sechs ungleiche Einschnitte gespalten. Ihre sechs Staubfaden, die kaum über die Blumenblätter hinausstehen, tragen gelbe Staubkolben. Der Griffel ist etwas länger als die Staubfaden, ganz purpurroth, auf seiner Spitze gebogen oder umgekrümmt, und trägt eine knöpfige Narbe. Die Blumenkrone krümmt sich nach dem Verblühen. Die Samen befinden sich in dreyeckigen Kapseln. Zu dieser Zeit erscheinen die Blätter, die beynahe eine Spanne lang, eine Hand breit und eine linie dick sind. Auf ihrer oberen Seite sind sie dunkel, auf ihrer untern aber bleyfarbig grün, und an den Rändern braun. In dem folgenden Frühlinge vergehen sie aber, und die Blumen kommen wieder zum Vorschein.

Dieses ist nach dem Houttunnschen Pflanzen-System Th. 11. S. 197. Miller sagt dagegen, daß die Blätter mit dem Blumenstängel im November heraus kommen, und wenn die Blumen (nähmlich im Herbste) verblühet sind, bis in den Frühling fortwachsen.

Heister zählte an seiner Brunsvigie 30 Blumen, wovon Anfangs nur zehn blüheten, nachgehends aber 20 zur Blüthe kamen, und zuletzt 30 in ihrer vollen Blüthe dem Auge ein prächtiges Schauspiel darstellten. Weinmanns Abbildung zeigt beynahe eben so viele, Ferrarius vier bis fünf und zwanzig, und Morisons *) neunzehn.

27) *Amaryllis sarnienſis.* Japanische Amaryllis.

(Sarnienſische Lilie, Guernsey-Lilie, und aus einer Verwechselung von Guernsey und Jersey, oder weil sie auf beyden Inseln gezogen worden, auch Jersey-Lilie, japanische Narcisse.)

Die Blumenblätter linienförmig, flach, die Befruchtungswerkzeuge mehrentheils gerade, länger als die Blumenkrone, die Narben etwas abstehend, umgerollt.

A. petalis linearibus planis, genitalibus rectiusculis corolla longioribus, ſtigmatibus patulis revolutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 59. n. 27. Aiton. Hort. Kewenſ. I. p. 420.

Amaryllis ſarnienſis. Linn. Hort. Cliff. 131. Hort. upſ. 75. Mill. Dict. n. 4. l'He-

*) Moriſon Hiſt. Plant. II. p. 568. ſ. 4. t. 10. f. 36.

l'Heritier Sert. angl. 15. Houttuyn Pflanz. Syst. XI. 193.

Diese Art ward deswegen farniensische Lilie genannt, weil die Zwiebeln, die aus einem an der englischen Küste auf der Insel Guernsey gestrandeten Schiffe an den Ufersand geworfen waren, daselbst nach Verlauf einiger Jahre geblühet haben, wie es Morison erzählt. Eben derselbe meldet auch, daß die Zwiebeln von daher verschiedenen Liebhabern schöner Blumen mitgetheilt worden. Eigentlich ist sie ein japanisches Gewächs, woher auch Thunberg blühende getrocknete Exemplare mitgebracht hat. Jetzt findet man sie in verschiedenen Gärten unsers Welttheils. Kämpfer sagt, daß einige die Zwiebeln für giftig halten, und sie deswegen Doku Symira nennen.

Der Schaft ist 1 Fuß hoch, oben ganz grün, unten mit vielen dunkel purpurrothen Flekken gesprengt. Die Scheide an seiner Spitze enthält 9 – 10 Blumen, die sechsblättrig sind. Die Blumenblätter sind 2 Zoll lang, sehr schmahl, besonders die drey innern. Alle rollen sich nach außen um, so wie bey Lilium Martagon. Sie sind blendend mennigroth, und ein Streifen in der Mitte blutroth, aber ohne Geruch. Die Staubfaden gerade aufgerichtet, länger als die Blumenkrone. Die Blätter erscheinen erst nach dem Verblühen der Blumen, und sind dunkel sammetartig grün. — Nach Burmann ist sie auch auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause. Houttuyn a. a. O.

Was die Fortpflanzung dieses prachtvollen Blumengewächses betrifft, so hat man auf den

Inseln Guernsey und Jersey viele Jahre hindurch Pflanzen in den Gärten gezogen, die eben so gut fortkamen, als in dem Vaterlande desselben, und von da viele Zwiebeln nach anderen Orten verschickt. Dieses Verschicken geschieht am besten im Junius und Julius. Je eher sie aber aus der Erde genommen werden, wenn die Blätter verwelkt sind, desto besser ist es, weil diejenigen Zwiebeln, die man so lange liegen läßt, daß sich ihre Blumenschäfte schon zeigen, zwar auch noch blühen, wenn sie versetzt werden, aber doch immer leiden und kleinere Blumen bringen.

Wenn man die Zwiebeln erhält, muß man sie in Töpfe pflanzen, die mit frischer leichter sandiger Erde, worunter etwas verfaulter Mist gemischt ist, angefüllt sind. Hernach setzt man diese an einen warmen Ort, und feuchtet die Erde zuweilen mit Wasser an. Zu naß muß man sie aber ja nicht halten, weil die Zwiebeln davon verfaulen würden. In der Mitte des Augustes zeigen darauf diejenigen Zwiebeln, welche stark genug zum Blühen sind, die Spitze des Blumenschaftes, und man setzet sie deshalb an einen Ort, wo sie die Sonne vollkommen haben, und vor starken Winden geschützt sind. Man muß sie aber nicht zu nahe an eine Wand, oder unter Gläser setzen; dieses erträgt die gegenwärtige Art nicht, und sie hat alsdann lange nicht einen so guten Wuchs als sonst. Um diese Zeit ist es nöthig, sie öfters zu begießen, wenn es warm und trocken ist; fiele aber sehr nasse Witterung ein, so müßte man sie vor dem zu vielen Wasser bewahren.

Wenn die Blumen anfangen sich zu öffnen, bringt man sie unter ein Obdach, um sie vor Regengüssen zu schützen. Einschließen darf man sie

sie aber nicht. Dieses ist ihrer Schönheit nachtheilig. Bey einer guten Wartung erhalten die Blumen sich einen ganzen Monath, und geben ihrer unbeschreiblichen Farbenpracht wegen eine ungemeine Zierde der Gärten ab.

Nachdem die Blumen verwelkt sind, fangen die Blätter an zu treiben, und wachsen den ganzen Winter fort; wenn man sie vor der strengen Kälte bewahrt. Am besten geschichet dieses unter einem Mistbeetgerähme, welches man an gelinden und trocknen Tagen öffnet, um ihnen frische luft zu geben. Hält man sie zu sehr eingeschlossen, so wachsen sie sehr lang und schmahl auf, und bekommen ein blasses schwaches Ansehn. Unter solchen Umständen leiden aber auch die Wurzeln, und gelangen selten zur Blüthe.

Alle 4 oder 5 Jahr versetzt man die Zwiebeln in frisches Erdreich, nimmt die Setzlinge von ihnen, und pflanzt sie in besondere Töpfe, wo sie nach drey Jahren zur Blüthe kommen werden. *)

Jacquin beschreibt in seinem Hort. Schoenb. I. p. 34. t. 66. noch eine Amaryllis sarnienſis, die eine vielblumige Scheide, weit aufstehende Blumenkronen mit umgebogenen Spitzen, gerade Befruchtungswerkzeuge, die länger als die Blumenkrone sind, und schwert-linienförmige Blätter hat. Er hielte diese für die eigentliche Amar. sarnienſis; Willdenow hält sie aber für eine Varietät von der ächten.

*) Noch mehrere besondere Bemerkungen über die Erziehung dieser Pflanze kann man im Millerschen Gärtner-Lexicon finden.

Auf diese Pflanze folgen in den bisher immer angeführten Spec. Plant. noch eilf Arten dieser Gattung, die erst in den neueren Zeiten entdeckt, und besonders nur von Jacquin in seinem Schönbrun. Garten, von Aiton in dem Kewer Garten, oder von Heritier in dem Sertum anglicum beschrieben sind, und mit Ausnahme von zweyen sämmtlich auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause gehören. Der Kürze wegen will ich von diesen nur bloß die Nahmen und ihre specifischen Unterscheidungsmerkmahle hersetzen, und was ihre Fortpflanzung betrifft, im allgemeinen bemerken, daß sie wahrscheinlich so, wie die vorstehende Art behandelt werden müssen, weil sie ein gleiches Vaterland mit derselben haben.

28) *Amaryllis marginata.* Gerandete Amaryllis.

Die Blumenblätter länglich, umgerollt die Befruchtungswerkzeuge ziemlich gerade und länger als die Blumenkrone, die Blätter zungenförmig, an die Erde gedrückt, mit einem knorpeligen Rande.

29) *Amaryllis curvifolia.* Krummblättrige Amaryllis.

Die Blumenblätter länglich, gewellt, umgerollt, die Befruchtungswerkzeuge länger als die Blumenkrone, und ziemlich gerade; die Blätter gerade wegstehend, linien schwertförmig und mit einer Rinne.

30) *Amaryllis undulata.* Wellenförmige Amaryllis.

Die

Die Blumenblätter linien- und rinnenförmig, dabey gewellt; die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt, und kürzer als die Blumenkrone; die Narbe undeutlich. *)

31) *Amaryllis radiata.* Schneeglöckchenblättrige Amaryllis.

Die Blumenblätter lanzettförmig, gewellt; die Befruchtungswerkzeuge niedergebeugt aus einander gehend, doppelt so lang als die Blumenkrone; die Narbe undeutlich.
Das Vaterland dieser Art ist ungewiß.

32) *Amaryllis humilis.* Niedrige Amaryllis.

Die Scheide drey oder vierblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abstehend, an der Spitze wellig umgebogen, das unterste ausgesperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, kürzer als die Blumenblätter; die Blätter linienförmig, stumpf, glatt, nackt und flach.

33) *Amaryllis flexuosa.* Gebogene Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abstehend, an der Spitze wellig umgebogen, das unterste ausgesperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, kürzer als die Blumenblätter; die Blätter linienförmig, etwas stumpf, ausgehöhlt, und blattrig-punctirt.

*) Diese kommt auch schon im System. Veget. p. 264 unter dem angegebenen Nahmen vor.

34) *Amaryllis Radula.* Raspelblättrige Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenblätter lanzettförmig, etwas rachenförmig abstehend und flach, das unterste ausgesperrt; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, so lang wie die Blumenblätter; die Blätter eyrund, an die Erde gedrückt, blattrig=scharf.

35) *Amaryllis striata.* Gestreifte Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenkronen glockenförmig, kurz=röhrig, die Einschnitte flach, an der Spitze zurückgeschlagen; die Befruchtungswerkzeuge aufsteigend, so lang als die Blumenblätter; die Blätter elliptisch=eyförmig, aufgerichtet, geändert.

36) *Amaryllis crispa.* Krause Amaryllis.

Die Scheide wenigblumig; die Blumenblätter sehr weit abstehend, länglich stumpf, gewellt; die Staubgefäße ausgesperrt, kürzer als die Blumenkrone, der Griffel gerade, die Blätter linien=fadenförmig, schlaff.

137) *Amaryllis stellaris.* Sternförmige Amaryllis.

Die Scheide vielblumig: die Blumenkrone abstehend, flach, mit sehr kurzer Röhre; die Staubgefäße ungleich, ausgesperrt, kürzer als die Blumenkrone; der Griffel gerade; die Blätter linienförmig, gerade.

38) *Ama-*

38) *Amaryllis caspia.* Caspische Amaryllis.

Die Scheide vielblumig; die Blumenkronen glockenförmig, mit sehr kurzer Röhre, die Staubfaden aufgerichtet, länger als die Blumenkrone; die Blätter lanzenförmig, gewellt.

Diese Art ist am Kaspischen Meere zu Hause, und von Pallas *) Crinum caspium genannt.

Lilie (Nelken-), die Gattung Aphyllantus Linn. s. unter N.

— (Papier-), die Gattung Gethyllis Linn., s. unter P.

— (persische), s. Kronblume, Th. 53. S. 608.

— (philadelphische), s. oben, S. 39.

— (Pomeranzen-), s. oben, S. 17.

— (pomponische), s. oben, S. 24.

— (Pracht-), die Gattung Glorioſa Linn., ist Th. 19. S. 203. nach Lilie gewiesen. Da der Nahme Prachtlilie indessen von den neueren Botanisten beybehalten ist, so kann man auch unter Prachtlilie das nöthige von diesen Blumen sagen.

— (prächtige), s. oben, S. 23.

— (Rosen-), mit diesem Nahmen haben einige die Alstroemeria Pelegrina Linn. belegt. Da dieses indessen ein wenig bekannter Nahme für diese Gattung Alstroemeria ist, die bey den neueren Schriftstellern Alströmerie heißt: so trage ich Bedenken, sie hier unter

*) Pallas Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reichs II. im Anhange n. 105. Tab. 2.

diesem Nahmen zu beschreiben, besonders da in der Encyklopädie, so viel mir bekannt ist, keine Hinweisung nach Lilie vorkommt. Es muß die nähere Anzeige dieser schönen Gattung daher bis zu den Supplement-Bänden aufgespart bleiben.

Lilie (rothe), die Amaryllis Belladonna. S. oben, S. 70.

— (Rüssel-), die Gattung Curculigo Roxbourgh *) s. unter R.

— (sarniensische), s. oben, S. 82.

— (Scharlach-), so nannten vordem verschiedene Autoren die Amaryllis ciliaris Linn.; diese Pflanze wird von den neueren Botanisten aber zur Gattung Haemanthus gerechnet, von der im Artikel Blutblume, Th. 6. S. 3. ꝛc. einige Arten beschrieben sind.

— (Schmuck-), die Gattung Agapanthus, in den Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 47. Siehe unter S.

— (Schopf-), die Gattung Eucomis, Willd. l. c. p. 93. Siehe unter S.

— (Schwert-), so werden verschiedene Arten der Gattung Iris und Gladiolus genannt, welche in der Encyklopädie an verschiedenen Orten aber nach Lilie hingewiesen sind. Da man indessen für Iris im Deutschen den Nahmen Schwertel, und für Gladiolus Siegwurz hat: so ist es billig, die dahin gehörigen Arten mit ihren Eigenthümlichkeiten auch in diesen Artikeln zu beschreiben, weshalb ich auf den Buchstaben S. verweisen muß. Wohlriechende Schwertlilie ist der bekannte Kal-

*) Linn. Spec. Plant. ed Willd. Tom. II. p. 105.

Kalmus. Man sehe den Art. *Acorus*, Th. I. S. 385.

Lilie (steigende), ein Nahme der Alstroemeria Ligtu Linn. Hierbey beziehe ich mich auf das, was ich kurz vorher bey der Lilie (Rosen-) gesagt habe.

— (stinkende), die Iris foetidissima Linn., s. Schwertel.

— (stolze) s. oben, S. 27.

— (Speck-) s. Geißblatt, Th. 16. S. 682. 685. wälsche Specklilie.

— (Tag-), s. Tagblume.

— (Teich-), Iris Pseud-Acorus Linn., s. Schwertel.

— (Thal-), Convallaria majalis Linn., s. Mayblümchen.

— (unächte), Anthericum Liliastrum Linn. s. Zaunblume (lilienartige).

— (Violen-), Iris florentina Linn., s. Schwertel.

— (Wald-), s. Geißblatt, Th. 16. S. 682. ꝛc.

— (Wasser-), so heißt theils die Iris Pseud-Acorus Linn., theils einige Arten von Nymphaea. Die erste wird im Art. Schwertel, und die anderen im Art. Seerose vorkommen.

— (wilde), s. gelbwurzlige Lilie, oben S. 28.

— (weiße), s. oben, S. 5.

— (Wurm-) oder vielleicht Lilienwurm, ein Nahme, mit dem einige die Wurmgattung Vorticella belegen. Da diese zu der Familie der Polypen gehört, so wird es wohl am besten seyn, im Art. Polype, und zwar Afterpolype davon zu handeln.

Lilie (Zaun=), s. Geißblatt, Th. 16. S. 683.
— (zeylanische), s. zeylanische Amaryllis, oben S. 75.
— (Zwerg=), s. oben, S. 21.

Außer den hier verzeichneten Gewächsen muß ich noch verschiedene nennen, die auch von der Lilie entlehnte Nahmen haben, aber gleichwohl nicht hierher, sondern in die vorhergehenden Theile gehören. Das sind die Gattungen:

Bogenlilie, Cyrtanthus. Linn. Spec. Plant. ed Willd. Tom. II. p. 48.
Caplilie, Cyanella, Linn. l. c. p. 131.
Filzlilie, Lanaria. Linn. l. c. p. 181.
Flachslilie, Phormium. Linn. l. c. p. 171. Davon ist nur eine Art bekannt, nähmlich das Phormium tenax Forster, welches die so berühmt gewordene neuseeländische Flachspflanze ist, die einen sehr zähen und brauchbaren Bast liefert. Einige nennen dieses Gewächs im Deutschen auch Phormium, weshalb im Artikel Phormium vielleicht eine weitere Nachricht davon gegeben werden kann.
Giftlilie, Drimia. Linn. l. c. p. 165.
Glockenlilie, Eustephia. Linn. l. c. p. 48.
Hakenlilie, Crinum. Linn. l. c. p. 45.
Kropflilie, Strumaria. Linn. l. c. p. 31.

Die mehrsten von diesen Gattungen sind erst in neueren Zeiten entdeckt, weshalb von ihnen in den vorhergehenden Theilen keine Anzeige gemacht werden konnte. Da verschiedene von ihnen indessen einer näheren Erwähnung verdienen, so muß dieses, so wie ich es unter Lilie (Rosen=) von der Alströmerie bemerkte, in den Supplement=Bänden geschehen.

Lilien,

Lilien, der Plur. von *Lilie*, bedeutet eines Theils die im vorstehenden beschriebenen Lilien, wenn man von mehreren Arten, oder auch nur von mehreren Individuen derselben Art spricht; und andern Theils eine große Pflanzenfamilie oder natürliche Ordnung, worüber man *Lilia*, Th. 78. S. 762. nachsehen kann. Drittens wird es auch im figürlichen Sinn genommen, und man versteht darunter zuweilen einige vorzügliche Gedichte, die sich von den übrigen gleichsam so auszeichnen, wie die Lilien von den übrigen Blumen, da es ohnehin schon gewöhnlich ist, Gedichte und Lieder, besonders kleinere, mit Blumen zu vergleichen. In Ansehung der letzten Bedeutung führe ich hier die Lilien der deutschen Dichtung für einsame Spaziergänge zur Stimmung des Geistes für Innigkeit, Schönheit, Erhabenheit und Wahrheit. Jena 1798. an, welches eine sehr geschmackvolle Auswahl von Liedern und anderen kleineren Gedichten der Deutschen ist.

Lilienartige oder **lilienförmige** Blumen oder Blumenkronen (liliacea corolla) sind solche, wo drey oder sechs Blumenblätter ohne Kelch um die Geschlechtstheile herum stehen. Bisweilen sind sie am Grunde verwachsen und bilden da eine Röhre. Ueberhaupt sind sie gewöhnlich von einem prangenden Ansehn, und werden mit Recht zu den vorzüglichsten Blumen gerechnet. Die Zahl der Gattungen, die zu den Lilien im weiteren Sinne (siehe *Lilia*, Th. 78. S. 762.) gerechnet werden, und die also lilienartige Blumen haben, ist sehr groß. Einige der bekanntesten sind die Gattungen Lilium, Hemerocallis, Amaryllis, Iris, Crocus, Tulipa, Narcissus, Fritillaria &. &.

Um die Vorstellung von lilienartigen Blumen noch deutlicher zu machen, füge ich einige Abbildungen von einigen verschiedenen Formen hinzu, die hierunter begriffen werden.

Fig. 4693. stellt die Blume des gemeinen Schneeglöckchens, Galanthus nivalis Linn. vor. a ist die einblumige Blumenscheide. bbb sind die drey Blumenblätter. c ist ein Theil des so genannten dreyblättrigen Kranzes, welchen Linné Nectarium, Honigbehältniß nannte. d ist der Fruchtknoten, welcher unten genannt wird, weil er die Blumenblätter trägt.

Fig. 4694. ist die Blume des deutschen Schwertels, Iris germanica Linn., diese hat den Fruchtknoten dd auch unten, welcher länglich und gefurcht ist, und eine einblättrige, aber tief sechstheilige Blumenkrone trägt, von deren Einschnitten bbbb drey auswärts stehen, drey aber abwärts gebogen sind. An den letzteren ist bey cc der Bart zu sehen, welches ein Streif von Haaren ist, der sich an der Mittelrippe mehrerer lilienartiger Blumenblätter befindet. e ist der Griffel, und ff die bey dieser Gattung etwas auffallend, fast blumenkronartig gebildete Narbe, die tief dreytheilig ist. Die Staubgefäße kann man vor den Blumenblättern nicht sehen.

Fig. 4695. Die Blume einer Narcisse. a ist die einblumige Scheide. bbb sind die sechs Blumenblätter, c der einblättrige Kranz, d der Fruchtknoten. *)

Lilien-

*) Willdenow's Grundriß der Kräuterkunde §. 72. Naumburg's Lehrbuch der reinen Botanik S. 96.

Lilien-Affodill
Lilien-Asphodill) Hemerocallis Linn. ſ. Tag-blume.

Lilienbaum, Liriodendron Liliifera Linn., ſ. Tulpenbaum.

Lilienblumen, darunter verſteht man gewöhnlich die, auf irgend eine Art zum mediciniſchen Gebrauche zubereiteten Blumen der weißen Lilie, ſ. oben, S. 5. ꝛc. ꝛc. Jetzt werden dieſe vorzüglich noch von den Juden gebraucht, und bey der Beſchneidung als ſchmerzſtillend auf die Wunde gelegt.

Lilien-Convallien, Convallaria majalis Linn., ſ. Mayblümchen.

Lilienfeld, ein reiches Ciſtercienſer-Kloſter im Quartier Ober-Wiener Wald, in Nieder Oeſterreich, 4 Meilen von St. Pölten, 8 Meilen von Wien, mit einer prächtigen Kirche. Dem Kloſter gehören die Märkte Joachimsberg, Tyrnitz oder Dornitz, Wilhelmsburg und der Ort St. Annaberg. In Lilienfeld liegt Cimburgis, von Geburt eine Polniſche Prinzeſſinn, und nachmahlige Gemahlinn des Herzogs Ernesti Ferrei begraben. Sie ſtarb 1429, und ſoll die großen Lippen in das Haus Oeſterreich gebracht haben.

Lilienförmig, ſ. lilienartig, oben S. 93.

Lilienfurcht, ſ. Geißlatt, Th. 16. S. 682.

Liliengrün, eine Art Paſt oder Saftfarbe, oder ein grüner Satz, der aus den Blumenblättern der blauen Schwertlilie, Gladiolus communis (ſ. Siegwurz) verfertiget wird, und eigentlich einem matten oder gedämpften Saatgrün nahe kommt. Um dieſe Farbe aus den genannten Blumen zu bereiten, ſammelt man des Morgens

vor Aufgang der Sonne die schönsten Blumen der Schwertlilie, und sondert den äußeren, grünen und glatten Theil, nähmlich den Fruchtknoten ab. Diesen zerquetscht man in einem Glasmörsel, gießt hernach einige Löffel Wasser darüber, in welchem man etwas Alaun und Gummi zerlassen hat, und reibt alles unter einander, bis das Wasser die erforderliche Farbe und Consistenz erhalten hat. Dann filtrirt man die Tinctur durch ein starkes Tuch, und läßt die Farbe in Muscheln trocknen.

Zweyte Vorschrift. Eine gewisse Menge Schwertlilien werden in einem kupfernen Gefäße zerquetscht, und dann Brunnenwasser darüber gegossen, so daß sie damit bedeckt werden. So läßt man die Mischung stehen, bis die Blumen die Farbe verlieren und grün werden. Dann gießt man einige Tropfen Wasser hinein, in welchem lebendiger Kalk aufgelöset worden, wodurch die Tinktur eine hohe grüne Farbe erhält. Zuletzt filtrirt man sie, und läßt sie in Muscheln im Schatten trocknen.

Manche Künstler nehmen bloß den violetten Theil der Schwertlilie, zerstoßen alles, und thun hernach nur drey bis vier Löffel Wasser dazu, worin man etwas Alaun und sehr wenig Gummi aufgelöset hat.

Das Grün der gemeinen und der dreyfarbigen Viole, wird auf dieselbe Art gemacht, ausgenommen, daß man das Gelbe der dreyfarbigen vorher absondern muß. Man kann auch Schwertlilien mit der dreyfarbigen Viole zusammen zerstoßen, so erhält man ein sehr angenehmes Grün.

Dritte Vorschrift. Man nimmt die Blumenblätter der violetten Schwertlilie, reinigt sie, und behält bloß den violetten Theil, und setzt sie so lange in einem Fayance-Gefäße in den Keller, bis sie gleichsam verfault sind, so erhält man eine violette Tinktur, die durch Zugießen von etwas Kalkwasser grün wird. Dann filtrirt man sie, und läßt die Farbe an der Sonne trocknen.

Vierte Vorschrift. Die Schwertlilien werden in einem Mörsel zerstoßen, und der Saft in Muscheln ausgedrückt, dann streuet man etwas pulverisirten Alaun darauf, in die einen mehr, in die anderen weniger, so erhält man verschiedene Abänderungen von Grün.

Fünfte Vorschrift. Man zerstößt Alaun und Avignon-Körner, mischt beydes wohl zusammen und läßt es in Wasser sieden, bis dieses recht gefärbt ist. Dann zerstößt man auch Schwertlilien in einem Mörsel, und gießt von obigem gelben Wasser darüber, je nachdem man das Grün hell oder dunkel haben will. Der liquor wird dann durch ein härenes Tuch filtrirt, in große Muscheln gegossen, und an der Sonne getrocknet. Im Schatten würde es schimmelig und zu klebrig werden.

Sechste Vorschrift. Man nimmt bloß den violetten Theil der Schwertlilie, zerstößt ihn, und läßt ihn mit dem Saft vier und zwanzig Stunden digeriren, ohne Wasser zuzugießen. Nachher zerstößt man sie in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule, und setzt etwa ein halb Quentchen pulverisirten Alaun, und eben so viel lebendigen Kalk, und dann noch so viel

pulverisirten Alaun zu. Nachdem man diese Mischung abermahls vier und zwanzig Stunden weichen lassen, drückt man den Saft durch ein starkes Tuch, und läßt die Farbe an der Sonne, oder im Schatten in Muscheln trocknen. *)

Der Herr Prange hat das Liliengrün durch eine andere Mischung hervor gebracht. Er macht in seinem Farbenlexicon Tab. XXIII. n. 17—32 nachfolgende sechzehn Abstufungen davon.

17. Tief liliengrün.
1 Theil Berlinerblau, 1 Th. Bergblau, 9 Th. Gummigutti.

18. Dunkel liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 1 Th. Weiß.

19. Stark liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 2 Th. Weiß.

20. Kräftig liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 3 Th. Weiß.

21. Voll liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 5 Th. Weiß.

22. Ganz liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 7 Th. Weiß.

23. Gemein liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th. Gummig. 10 Th. Weiß.

24. Mit-

*) Encyklopädie für Künstler. Zweyter Band. Berlin 1795. 8. S. 298—300.

24. Mittel liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 14 Th. Weiß.
25. liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 20 Th. Weiß.
26. Hell liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 26 Th. Weiß.
27. Licht liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 32 Th. Weiß.
28. Schwach liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 38 Th. Weiß.
29. Matt liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 46 Th. Weiß.
30. Blaß liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig 54 Th. Weiß.
31. Bleich liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 62 Th. Weiß.
32. Hoch liliengrün.
1 Th. Berlinerbl. 1 Th. Bergbl. 9 Th.
Gummig. 70 Th. Weiß.

Der Herr Prange hat das liliengrün zwischen Nußgrün und Ligustergrün gestellt, von welchen es sich auf beyden Seiten nur wenig unterscheidet und einen sanften Uebergang von dem einen zum andern macht. Das Nußgrün ist in eben so viele Abtheilungen gebracht, die dieselben Nahmen, nähmlich tief, dunkel, stark, kräftig ꝛc. ꝛc. Nußgrün, führen, und aus der

Mischung von 1 Th. Berlinerblau, 1 Th. Bergblau und 12 Th. Gummigutti zusammen gesetzt, und hernach durch eben die Zusätze von Weiß, nach den vorhin angegebenen fortschreitenden Graden von 1 bis 70 Theilen nach und nach immer mehr gedämpft, und heller und matter gemacht. Bey dem Ligustergrün findet alles dieses auch statt, nur bloß, daß da die allgemeine Hauptmischung 1 Th. Berlinerblau, 1 Th. Bergblau und nur 6 Th. Gummigutti ist. Der Zusatz des Weißen ist für die Benennungen derselbe.

Das Letztere merke ich hier an, weil ich sehe, daß ich am Ende des vorhergehenden Theiles des Ligustergrüns nicht erwähnt habe — Ueber Liliengrün sehe man übrigens auch die neuen Mannigfaltigkeiten IV. 165.

Liliengulden, eine zu Florenz aufgekommene Goldmünze, worauf eine Lilie geprägt gewesen. Hernach wurden dafür die Ducaten geschlagen.

Lilienhähnchen, auch **Lilienkäfer**, Chrysomela Merdigera Linn. ist ein kleiner rother Käfer, der sich in Lilien und Mayblümchen aufhält. Wenn man ihn anfaßt, gibt er mit seinen Flügeldecken einen durchdringenden hellen Laut von sich. Dieser Käfer gehört übrigens zu derjenigen Gattung, welche die so genannten Erdflöhe unter sich begreift, von denen im 11ten Theile gehandelt ist. Man muß daselbst S. 276 statt Mordella aber Chrysomela lesen, so wie der eigentliche Gattungsnahme von Chrysomela, im Deutschen auch nicht Erdfloh, sondern Blattkäfer ist.

Lilien-Hyacinth, Scilla Lilio-Hyacinthus L., s. Meerzwiebel (lilienartige).

Lilienkäfer, s. Lilienhähnchen.

Lilien-Koralline, Sertularia rosacea, s. Koralle, Th. 44. S. 272.

Lilienkreuz, s. Th. 49. S. 77.

Lilienkranz oder **Lilienkrone**, s. Th. 53. S. 631.

Lilien-Narcisse, ist nach einigen eben so viel, als Narciß-Lilie, s. oben, S. 51 u. flg., nach andern besonders die Gattung Crinum Linn., welche jetzt Hakenlilie heißt. Vordem hatte dieser Nahme noch eine weitere Bedeutung, weil die älteren Botanisten unter dem Nahmen Lilio-Narcissus vielerley lilienartige Pflanzen begriffen, die jetzt in mehrere Gattungen vertheilt sind.

Lilienöhl, s. oben, S. 8.

Lilienstab, ein blühender Lilienstängel, den Wieland den Oberon in der Hand tragen läßt.

1. **Lilienstein**, eine merkwürdige Art der Versteinerungen, die gewisser maßen mit den Blumen der weißen Lilie Aehnlichkeit haben, wozu das Original jetzt aber ganz unbekannt ist. Man nennt sie besonders auch Encriniten, und im Deutschen am füglichsten Seelilien. *)

2. **Lilienstein**, ein sehr bekannter spitziger Felsen, der an dem Ufer der Elbe, der Festung Königstein gegen über liegt. Die Reisenden rühmen besonders den reitzenden Anblick, den Lilienstein und Königstein von der Flußseite zu machen.

*) Beyträge zur Naturgeschichte der Vorwelt, ein Aufsatz von J. F. Blumenbach. S. Magazin für das Neueste aus der Physik und Naturgeschichte von J. H. Voigt. 6ten Bandes 4tes Stück. S. 1. mit einigen in Kupfer gestochenen Figuren.

Siehe Engelhard und Peith mahlerische Wanderungen durch Sachsen. 2ter Heft.

Lilienstrauch, Philesia Jussieu, ist eine Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der sechsten linnéischen Klasse, Hexandria Monogynia, gehört, und folgenden Gattungs-Character hat: Der Kelch fehlt. Die Blumenkrone sechsblättrig, die drey inneren Blumenblätter doppelt länger. Die Narbe dreylappig. Die Beere oben, vielsamig. — Von dieser Gattung ist bis jetzt aber nur eine Art bekannt, nähmlich

Philesia buxifolia. Buchsbaumblättriger Lilienstrauch,

welche an der magellanischen Meerenge zu Hause, und ein kleiner Strauch mit hin und her gebogenen abwechselnd sitzenden, aufgerichteten Aesten ist, die an der Basis Blattlos sind, aber Afterblätter haben. Die Blätter sind abwechselnd, gestielt, linien-eyrund, auf beyden Seiten spitz, 6 Linien lang und ganzrändig. Die Blumenkrone ist glockenförmig, anderthalb Zoll lang, sehr kurz gestielt und kommt aus dem Blattwinkel hervor.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 231.

Lilien-Syrup, ein mit Zucker eingekochter Saft der Blumen der weißen Lilien, der jetzt aber wenig oder gar nicht mehr in Gebrauch ist.

Lilienthal, ein zum Herzogthum Bremen gehöriges kleines Amt an der Wörpe und Wümme. Dieser Ort ist in neueren Zeiten besonders durch den Herrn Oberamtmann Schöter bekannt geworden, der daselbst wohnt, und sich durch seine ge-

genauen Beobachtungen des Mondes und sonst als Astronom sehr berühmt gemacht hat.

Lilienwasser, s. oben, S. 7.

Lilienwurzel, so heißt besonders die zum medicinischen Gebrauche bestimmte Zwiebel der weißen Lilie. Siehe oben, S. 7—9.

Lilienzaunblume, Anthericum Liliago Linn. s. Zaunblume.

Lilienzepter, und **Lilienzepterkreuz** s. oben, S. 44.

Lilio-Asphodelus, ein älterer Gattungsnahme besonders für einige Arten der Pflanzengattungen Crinum und Hemerocallis. Die letzte wird unter Tagblume vorkommen. Crinum führt jetzt im Deutschen den Nahmen Hakenlilie. Siehe oben, S. 92.

Lilio-Fritillaria, s. Kaiserkrone, Th. 32. S. 330.

Lilio-Gladiolus, s. Siegwurz.

Lilio-Hyacinthus, Scilla Lilio-Hyacinthus Linn. s. Meerzwiebel (lilienartige).

Lilio-Narcissus, die Gattung Amaryllis. Siehe oben, S. 52 u. flg. — Auch ward die Tulipa gesneriana und einige Blumen aus den Gattungen Pancratium und Crinum so genannt.

Lilio-Ornithogalum, so nannte Boerhave die lilienartige Meerzwiebel.

Lilium, die Gattung Lilie, siehe oben, S. 1. u. flg. Uebrigens kommt der Nahme besonders in den älteren botanischen Werken sehr häufig vor, und man belegte damit verschiedene Pflanzenar-

ten aus nachfolgenden Gattungen: Hæmanthus, Pancratium, Crinum, Amaryllis, Fritillaria, Glorioſa, Hemerocallis, Medeola und vielleicht noch anderere. In den botaniſchen Syſtemen iſt dieſer Verwirrung jetzt zwar zur Genüge geſteuert; da bey den Gärtnern und Blumenliebhabern verſchiedene von dieſen Pflanzen, die groſſentheils zu den eigentlichen Prachtgewächſen gehören, und deshalb häufig in den Gärten und Gewächshäuſern vorkommen, aber noch öfters mit dem Nahmen Lilium belegt werden: ſo will ich dieſelben hier in alphabetiſcher Folge mit den nöthigen Nachweiſungen herſetzen, um niemanden, der eine weitere Belehrung wünſcht, vergebens ſuchen zu laſſen. Bey einigen werde ich indeſſen auf die künftig nach folgenden Supplement-Bände hinweiſen müſſen, weil ſie in den vorhergehenden Theilen ausgelaſſen ſind.

Lilium africanum humile etc. Herm. parad. 195. t. 195., ein Synonym der langblättrigen Amaryllis, ſ. oben, S. 73.

— africanum ſphæricum etc. Herm. lugdb. 357. ein Synonym der gefranzten Blutblume, Hæmanthus ciliaris. Die Gattung Blutblume kommt Th. 6. S. 3. u. flg. vor. Dieſe Art iſt aber ausgelaſſen, weil ſie zu der Zeit von den mehrſten Botaniſten noch zu Amaryllis gerechnet wurde.

— americanum puniceo flore etc. Herm. parad. 194. t. 194., ein Synonym der Ritter-Amaryllis, ſ. oben, S. 68.

— bulbiferum, ſ. oben, S. 17.

— byzanthinum miniatum Bauhin. pin. 78. eine Varietät der chalcedoniſchen Lilie, ſ. oben, S. 27.

Li-

Lilium camtſchatcenſe, ſ. oben, S. 37.
— canadenſe, ſ. oben, S. 35.
— candidum, ſ. oben, S. 5.
— carolinianum, ſ. oben, S. 23.
— Cateſbaei, S. oben, S. 22.
— chalcedonicum, ſ. oben, S. 25.
— Convallium album. Bauhin. pin. 304.
— Convallium alpinum. Bauh. pin. 304.
— Convallium latifolium. Bauh. pin. 304.
Dieſe drey letzteren ſind Synonyme des gemeinen Mayblümchens, Convallaria majalis Linn., ſ. Mayblümchen.
— cordifolium, ſ. oben, S. 4.
— humile. Mill. Dict. n. 4. eine Varietät der Feuerlilie, ſ. oben, S. 17.
— japonicum, ſ. oben, S. 16.
— javanicum, Rumph. amb. 6. p. 161. t. 70. f. 2. ein Synonym der Meerſtrands-Gilgen, Pancratium maritimum Linn. Der Artikel Gilgen, als Pflanzennahme iſt in den Supplementen nachzuhohlen.
— indicum, Rumph. l. c. ein Synonym der zeylaniſchen Gilgen, Pancratium Zeylanicum. Siehe den vorſtehenden Art.
— inter ſpinas, iſt Lonicera Caprifolium Linn., ſiehe Geißblatt, Th. 16. S. 685.
— lancifolium, ſ. oben, S. 16.
— longifolium, ſ. oben, S. 4.
— luteum, Aſphodeli radice. Bauhin. pin. 80. iſt ein Synonym der gelben Talgblume, Hemerocallis flava Linn., ſ. Tagblume.
— maculatum, ſ. oben, S. 36.
— Martagon, ſ. oben, S. 28.
— Paracelſi, ſ. Metallen-Tinctur.
— perſicum, Bauh. pin. 79., ein Synonym der perſiſchen Schachblume, Fritillaria perſica Linn.

Im Art. Kaiserkrone, Th. 32. S. 330. ꝛc. ꝛc. sind ein paar andere Arten dieser Gattung beschrieben, diese aber nicht.

Lilium philadelphicum, s. oben, S. 39.
— phoeniceum, eine Varietät der Feuerlilie, s. oben, S. 20.
— pomponium, s. oben, S. 24.
— purpureo-croceum, eine Varietät der Feuerlilie, s. oben, S. 20.
— purpureo-sanguineum, eine Varietät der chalcedonischen Lilie, s. oben, S. 27.
— rubicundum, ein Synonym der Ritter-Amaryllis, s. oben, S. 68.
— rubrum angustifolium. Bauh. pin. 78.
— rubrum præcox. Clus. hist. 1. p. 133. Diese beyden Benennungen sind Synonyme der pomponischen Lilie, s. oben, S. 24.
— sarniense Dougl. Monogr. t. 1. 2. ein Synonym der japanischen Amaryllis, s. oben, S. 82.
— speciosum, s. oben, S. 23.
— spectabile, ein Synonym der caroliniſchen Lilie, s. oben, S. 23.
— superbum, s. oben, S. 27.
— susianum, ist eben die Blume, die oben, S. 105. unter Lilium persicum, erwähnt wurde.
— sylvestre, ist ein Synonym der gelbwurzligen Lilie, s. oben, S. 28.
— Zeylanicum superbum. Comm. hort. 1. p. 69. t. 35. ist ein Synonym der rankenblättrigen Prachtlilie, Glorioſa superba Linn., s. Prachtlilie.
— Zeylanicum bulbiferum et umbelliferum. Herm. Lugdb. 682. t. 683. ist ein Synonym der asiatischen Hakenlilie, Crinum asiaticum L., welche für die Supplement-Bände aufgespart bleibt.

Lille, oder L'Isle, (flämisch Ryssel) vormahlige Hauptstadt der französischen Niederlande, jetzt Hauptstadt des Departements des Norden. Sie ist eine große und ansehnliche Stadt, und liegt zwischen Ypern, Douay und Menin, in einem fetten etwas sumpfigen Boden, und in einer Gegend, die voll kleiner Flüsse ist, deren vereinigtes Wasser im Stande ist, Schiffe zu tragen, die aus der Lys in die schiffbar gemachte Deule bis nach dem Neufstvaye, einem Orte in einer Vorstadt, fahren können, welches König Ludwig XI. mit in die Festungswerke gezogen hat. Einige schreiben diese Stadt L'Isle, weil sie gleichsam auf einer Insel zwischen der Lys und Deule liegt, andere behaupten, sie heiße Lille von der Nachbarschaft der Lys. — Die Stadt hat ihren ersten Ursprung einem Schlosse zu danken, welches einer der Grafen von Flandern hier im Jahre 1054 anlegte. Jetzt ist es eine feste, schöne, wohlgebaute und durch den Handel reiche Stadt, in der man ungefähr 8000 Häuser und gegen 60,000 Einwohner zählt. Die alten Häuser sind noch von Holz, aber die neuen werden alle von Bruch- oder Backsteinen aufgeführt, und haben ein sehr gutes Ansehn, besonders nimmt sich die ehemahls so genannte Königsstraße, (Rue Royale) welche Ludwig XIV., nach der Eroberung im Jahre 1667 anlegen ließ, gut aus.

Die vornehmste Kirche dieser Stadt ist dem heiligen Stephan gewidmet. In der Peterskirche bemerkt man ein Grab mit vielen Figuren von Bronce. Auf dem Grabe liegen Ludwig de Male, Graf von Flandern, mit seiner Gemahlinn Margaretha von Brabant, und seiner Tochter Margaretha von Flandern, alle drey

der länge nach, und rings umher sind noch 24 Prinzen und Prinzessinnen. Zu den Füßen des Grafen ist der flandrische Löwe, nebst noch anderen Figuren und vielen Zierrathen. — Man zählt in Lille überhaupt 50 Kirchen, darunter sind 7 Pfarrkirchen, 24 Klöster, 3 Kollegien, 1 Seminarium ꝛc. ꝛc. und ein ansehnliches reiches Hospital, la Comtesse genannt, wo die Kranken sonst aus Silber gespeiset wurden. Die Kirchen besitzen viele Gemählde.

In der Kirche des heiligen Stephan in der ersten Kapelle rechter Hand ist Maria mit dem Kinde, welches Engeln die Passions-Instrumente zeigt, vom jüngern Jacob van Oost sehr ausdrucksvoll gemahlt, angebracht. Im Kreutzgange zur Rechten befindet sich die Marter des heiligen Stephans, eine edle Zusammensetzung vom langen Jan. Auf dem Altare des heiligen Abendmahls, Paulus unter den übrigen Aposteln mit schönen Köpfen, von Arnold de Vuez, welcher auch verschiedenes in der Kirche unseres Heilandes gemahlt hat, z. E. die heilige Barbara zu den Füßen des Heilandes, und den heiligen Hubertus, welcher die Bischofsmütze beym Pabste verbittet.

In der Kirche des heiligen Mauritius, die Marter desselben in der ersten Kapelle rechter Hand, vom langen Jan, in einer großen Manier. Dem Altare der alten Kapelle gegenüber, die zwey Apostel in vier Gemählden, auf jedem drey Köpfe bis auf die Knie, von Jacob Jordaans. Die Köpfe sind vortreflich. In der Kapelle des heiligen Kreutzes eine Verkündigung von Arnold de Vuez; in der Annen-

nen-Kapelle, eine heilige Familie vom jüngern Jacob van Oost.

In der Andreas-Kirche die Anbetung des Lammes von de Buez, und die Verklärung Christi von van Oost.

In der Katharinen-Kirche die Marter der heiligen Katharina von Rubens, ein vortreffliches Gemählde des Hauptaltars.

In der Dominikaner-Kirche linker Hand, der heilige Dominikus, welcher vom Pabste die Bulle zur Errichtung seines Ordens empfängt, von Arnold de Buez. Das Kind Jesus in einer Glorie und der heilige Dominikus, welcher den Rosenkranz von der Maria und dem Kinde Jesus empfängt, beyde von Rossignol. Die Marter des heiligen Dominikus, von dem ältern van Oost. Das artige Grabmahl eines Prinzen von Subise ist von einem französischen Bildhauer, Franz Dumont, welcher dabey das Leben verlor, als ihm ein bleyerner Vorhang auf den leib fiel. Die Kirche ruht auf Säulen, ist hell und schön. Auf dem Gebälke geht eine Gallerie mit einem Säulengeländer, welches der Kirche inwendig ein artiges Ansehen gibt. Die Vorderseite verräth einen schlechten Geschmack, obgleich drey Säulenordnungen über einander stehn.

In der Franziskaner-Kirche vier schöne Gemählde von de Buez; in der zweyten Kapelle rechts, ein Engel reicht einem Heiligen das Abendmahl, und der heilige Bonaventura, welcher Messe liefet; in der dritten der heilige Bonaventura, welcher schreibt, und hinter ihm der heilge Dominikus und noch ein Mönch,

welche

welche Acht auf ihn geben; in der vierten ein Mönch, welcher die Pabstkrone ausschlägt, und in der fünften das Nicäische Concilium vortrefflich ausgeführt. Den Hauptaltar ziert ein schöner Christus am Kreutze mit Johannes, Maria und der Magdalena, von der Hand des van Dyck. linker Hand vom Eingange ist das zweyte, dritte, vierte, fünfte und siebente Altargemählde wieder von de Vuez. Die Vorderseite dieser Kirche hat ebenfalls, wie die vorige, drey Säulenordnungen über einander, der Geschmack ist aber nicht edel. Inwendig ist die Architectur gut und die Kirche helle.

Die Kapuziner-Kirche wird durch drey Gemählde von Rubens den Liebhabern sehr interessant. Auf dem Hauptaltar ist die Abnehmung vom Kreutze vortrefflich ausgeführt. Die Anbetung der Hirten und der heilige Franziskus, welcher das Kind Jesus aus den Händen seiner Mutter empfängt. Die Köpfe sind in beyden Bildern noch sehr schön, aber sonst haben sie durch ungeschicktes Reinmachen gelitten.

In der Karmeliter-Barfüßer-Kirche sieht man wieder Stücke von de Vuez und van Dost. Die beyden vornehmsten darunter von dem letzteren sind dasjenige, welches die Maria abbildet, wie sie einem Heiligen den Rosenkranz gibt, in Gegenwart Josephs und einiger Engel; und denn das, wo ein Karmeliter das Scapulier von der Maria empfängt. Maria und Joseph, welche dem Volke das Kind Jesus zeigen, und oben Gott der Vater auf dem Hauptaltare, ist einst der besten Stücke von van Dost.

In

In dem inwendigen Hofe des Kloster der Minimen hat Abraham van Diepenbeck die Glasscheiben sehr geistreich gemahlt, nur Schade, daß sich die Farbe allmählich verliert. In der Kirche der Dominikanerinnen hangen rings umher neun große Landschaften, von Jacob van der Burg.

Die Kirche des Hospitals der Empfängniß Mariä hat ein schönes Altargemählde von Jacob van Oost, welches die Anbetung der Hirten vorstellt; von ihm ist auch die Heimsuchung auf dem Altare der Kirche des Hospitals der Charité. Im Hospital Comtesse ist die Darstellung im Tempel, ein schönes Altarblatt von De Vuez, welcher auf die fünf Stücke bey dem Altare, und die beyden gegen über verfertiget hat. Im General-Hospital hat van Dyck in der Anbetung der Hirten ein Meisterstück geliefert. Die ehemahlige Jesuiter-Kirche ist neu, groß und helle, aber alle Bildhauerarbeit ist höchst mittelmäßig. Das Portal hat Pilaster, aber die Architectur ist nicht sonderlich.

Im Versammlungssaale des Rathhauses hat de Vuez Christum am Kreutze, fast mit Rubens Colorit gemahlt. Das jüngste Gericht und noch drey andere Gemählde sind auch von ihm, aber durch das Aufmahlen verdorben. *)

Unter der Aufsicht des Raths ist vor ungefähr 30 Jahren eine Schule zum Zeichnen und für die Mathematik angelegt worden.

Lille

*) Neueste Reisen durch Frankreich, vorzüglich in Absicht auf die Naturgeschichte, Oekonomie, Manufacturen und Werke der Kunst ꝛc. ꝛc., von J. J. Volkmann. 3ter Band. Leipzig 1788. S. 241—245.

Lille hat 30 öffentliche Plätze, 7 Thore und 2 Wasserthore auf der oberen und unteren Deule. Diese fallen alle wegen ihrer vielen Bildhauerzierrathen gut ins Auge. Der Umfang der Stadt ist unregelmäßig; Vauban hat sie durch Hinzusetzung vieler neuer Außenwerke viel fester gemacht. Der neue Theil der Stadt ist viel regelmäßiger befestigt, so wie auch die Gassen weit gerader und besser angelegt sind.

Die Zitadelle ist eine der schönsten, welche man sich nur denken kann, und die erste, welche Vauban anlegte. Sie besteht aus fünf regulären Basteyen mit Außenwerken, und zwey Contre-Scarpen, wovon die erstere oder innere durch einen Wassergraben von der zweyten abgesondert wird. Der Parade-Platz in derselben ist mit drey Reihen Bäumen umgeben. Außerdem liegen noch verschiedene Redouten zwischen der Zitadelle und der Deule. Aller dieser vortrefflichen Befestigungen ungeachtet ward die Zitadelle gleichwohl im Jahre 1708 von dem Prinzen Eugen und Marlborough nach einer hartnäckigen und blutigen Belagerung von drey Monathen, die auf 15,000 Menschen das Leben, und 16,000000 livres kostete, erobert, aber im Utrechter Frieden wieder zurück gegeben. In diesem Kriege wurde die Stadt von den Alliirten vergeblich bombardirt. Die Esplanade zwischen der Stadt und der Zitadelle ist mit verschiedenen Reihen Bäumen bepflanzt, welche eine angenehme Promenade verschaffen.

Der große Platz ist mit schönen Häusern umgeben. Das Rathhaus ist ein ansehnliches Gebäude mit einer Pariklons. Lille war sonst der Sitz des General-Gouverneurs, einer Inten-

kenderz, eines Münzhofes, Forstamtes ꝛc. ꝛc. Die Stadt und Kastellaney von Lille hatte vor dem übrigen Theile von Flandern, den Frankreich besitzt, viel voraus, um die Handlung blühend zu machen; den herrlichsten und fruchtbarsten Boden, die Bequemlichkeit der Schifffahrt auf den Canälen, die dadurch bewirkte Verbindung mit anderen Städten der Niederlande, und den folglich leichten Absatz der Waare; dazu kommt hauptsächlich noch der Reichthum der Einwohner in Lille, welcher sie in den Stand setzt, große Unternehmungen auszuführen. Man fabricirt allerley Arten von Zeugen, Tuch, Charge, Ratine, Damast, Sammt, Camelotte, Spitzen, Tapeten, Seife, Papier, Leder, Strümpfe, Tressen ꝛc. ꝛc. Der Handel mit Frankreich wird theils auf der Achse, theils zur See über Dünkirchen geführt. Für Wein und Branntwein gehen große Summen nach Frankreich. Der Handel mit Holland ist zwar nothwendig, aber der Profit ist fast ganz auf der Seite der Holländer. Der nutzbarste Handel für Lille ist der nach Spanien und Indien, weshalb die hiesigen Kaufleute sehr eifrig darauf sind, und nicht nur die Producte ihres Landes dahin senden, sondern auch anderwärts das aufzukaufen suchen, was dort Absatz findet. Dieser Handel beträgt im Jahre 4—5 Millionen livres.

Historisches statistisch-topographisches Lexicon von Frankreich ꝛc. ꝛc. 3ter Band. Ulm 1799. Col. 392—399.

Lille, die vormahlige Generalität von Lille begreift die französischen Niederlande und Artois. Sie war (nach Nekker) die volkreichste von allen. Sie hatte 734600 Einwohner, und auf der

□Meile fast noch einmahl so viel, als die Mittelzahl in den übrigen Generalitäten betrug. Sie war zwar von manchen Abgaben befreit, aber die starken Einquartirungen kosteten doch viel. Auf jeden Kopf kamen jährlich 20 livres 3 Sous Abgaben.

Lexicon von Frankreich a. a. O. Col. 399.

Lillebonne, (lat. Lulybona) ein Städtchen von 111 Feuerstellen, mit einem alten Schlosse, in der Normandie, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement der untern Seine. Dieser Ort liegt an einem Bache $\frac{3}{4}$ franz. Meilen vom rechten Ufer der Seine an der Landstraße von Rouen nach Havre. Sie war sonst von größerem Belange als gegenwärtig.

Lillefosen, so hieß Christiansund in Norwegen bis 1742.

Lilliers oder **Lillers**, (Lillerium), eine Stadt von 510 Feuerstellen und 2250 Einwohnern am Flüßchen Navez in Artois, jetzt Hauptort eines Kantons, im Depart. der Meerenge von Calais. Sie hatte ein Stiftkapitel und eine Kollegiat-Kirche, auch war sie mit von denen, welche die Königinn Isabelle von Hennegau, Gemahlinn König Augusts zur Morgengabe erhielt. Nachher kam sie an die Herzoge von Burgund, dann an Spanien, und endlich im Pyrenäischen Frieden an Frankreich. Ehemals war die Stadt befestigt, seit langer Zeit aber nicht mehr. Der Boden ist fruchtbar an Getreide und auch an einigen Viehweiden. *)

Lillo,

*) Beschreibung der französischen Niederlande. I. S. 56. und Lexicon von Frankreich a. a. O. Col. 400.

Lillo, (lat. Lilloa), ist eine kleine Festung an der Schelde, zwey Meilen von Antwerpen. Es war sonst ein holländisches Zollhaus an diesem Orte, und die Schiffe, die nach Antwerpen fuhren, mußten sich hier visitiren lassen. 1785. wurde diese Festung an den Kaiser abgetreten. Jetzt ist sie von den Franzosen in Besitz genommen, und die Schifffahrt auf dem Flusse ist frey geworden.

Lilybäum, der Nahme einer in der alten Geschichte bekannten griechischen Stadt auf der Insel Sicilien, mit einem guten Hafen. Sie stand in der Gegend des jetzigen Marsalle, ist aber schon lange vom Erdboden verschwunden. Jetzt heißt noch das dort in der Nähe liegende Vorgebirge **Boeo**, im lat. Lilybæum. Man sehe:

Hißmanns Welt- und Menschengeschichte VI. p. 150. Graf Stolbergs Reisen III. p. 351.

1. **Lini**, ein Nahme des Kalksteins. s. Schwedische Abhandlungen XXIII. p. 205.

2. **Lim**, ein Fluß von etwa 12 geograph. Meilen Länge in Servien. Er fällt bey Lubovitsch in den Drina-Fluß, und dieser bey Ratscha in die Save.

1. **Lima**, eigentlich Cynosurus Lima Linn., ist eine Grasart, die zu der Gattung **Kammgras**, s. Th. 33. S. 188. gehört. Diese Art ist in Spanien zu Hause, und heißt im Deutschen nach der Willdenowschen Benennung feilenförmiges Kammgras. — Lima bedeutet auch eine Spielart des gemeinen Citronen-, nach andern des limonenbaums, die man im Deutschen **Limen** nennt. s. *Limen* und *Limone*.

2. **Lima**, (lat. Limia, Limæa, Belio, bey den Griechen auch Lethes, das ist der Fluß der Vergessenheit, weil die Turduler und Celtiker einmahl daselbst ihre Heerführer verloren, sich niedergelassen, und ihr Vaterland vergessen haben) ist ein Fluß, der in der spanischen Provinz Galizien entspringt, von da durch die portugisische Provinz Entre Duero e Minho fließt, und sich bey Vianna in das atlantische Meer ergießt. Der Hafen am Ausfluß desselben ist jetzt mehrentheils versandet und nur für kleine Schiffe fahrbar.

3. **Lima**, ein Flecken an diesem Flusse, s. **Ponte de Lima.**

4. **Lima**, oder **Ciudat de los Reyes**, die Hauptstadt des Vice-Königreichs Peru in dem spanischen Südamerika, liegt im Thale Rimac, das überaus anmuthig ist, 2 Meilen von der See, unter dem 12°, 1′, 15″ südlicher Breite, am Flusse gleiches Nahmens, und ist eine große und reiche Stadt, in der man 55 bis 60,000 Einwohner und 40 Klöster zählt. Hier haben der Vice-König und die hohen Gerichtsstellen, als die Audienz, das Inquisitions-Gericht, so wie ein Erzbischoff und die Universität ihren Sitz, hier ist eine Münze und die Haupthandlungsniederlage, und es halten sich auch die vornehmsten Leute des Landes, reiche Güterbesitzer und die Häupter des Kriegesstandes daselbst auf. Der Stand des Kaufmanns ist da für Adliche nicht zu gering, welcher Umstand in Vereinigung mit der ungemein glücklichen Witterung unter andern schon viele Europäer dahin gezogen hat, so daß die ganze Zahl der daselbst sich aufhaltenden Spanier an 18,000 ist. Die übrigen Einwohner

bestehen aus freyen Negern, Indianern und Abkömmlingen von diesen oder von Europäern durch Vermischung mit Negern- oder Peruaner-Geblüt.

Der Grund zu dieser Stadt wurde 1535 am Tage der Erscheinung Christi von Francisco Pizarre gelegt. Gegen Morgen erblickt man in der Ferne das Cordilleras-Gebirge, und gegen Abend hat man eine Aussicht nach dem Meere. Der oben erwähnte Fluß Lima läuft nahe an der nördlichen Seite der Stadt vorbey, und es war vor dem schrecklichen Erdbeben 1746 eine breite steinerne Brücke über denselben geführt. Am Ende der Brücke stand ein großer Bogen, durch welchen man in die Stadt und auf den nicht weit von der Brücke befindlichen großen viereckigen Markt kam. In der Mitte des Marktes stand eine große schöne Bildsäule, welche die Fama vorstellte. Der Brunnen nebst vier kleinen Wasserbehältern war von Erz, und das Wasser lief aus demselben in Menge durch die Hauptfigur und durch 8 eherne Löwen hindurch. An der östlichen Seite des Marktes war die Hauptkirche und der Pallast des Erzbischofs, der über die ganze Stadt hervor ragte. Die nördliche Seite des Marktes begriff den Pallast des Unterkönigs, woselbst sich alle Collegia versammelten. Anfänglich war dieses Gebäude sehr prächtig; es stürzte aber schon 1687 durch ein Erdbeben um. Hernach bestand es bloß aus einigen Wohnungen, die ein Stockwerk hoch waren, und auf einer Anhöhe erbaut wurden, woselbst sich auch der Unter-König und seine Familie aufhalten. Auf der Seite nach Westen der Hauptkirche gegenüber lag das Rathhaus und das Stadtgefängniß.

Die Stadt hat eine dreyeckige Gestalt. Die untere oder gröſse Seite gehet an dem Ufer des Flusses hin, und macht zwey Drittel einer spanischen Meile, oder zwey Seemeilen aus. Sie ist rund herum mit einer Mauer von Backsteinen umgeben, welche zwar groß genug, aber nicht regelmäßig ist. Sie hatte 34 Basteyen, aber keinen Wall, kein grobes Geschütz, übrigens 7 Thore und 3 Pforten.

Auf der andern Seite des Flusses, der Stadt gegenüber, ist die Vorstadt St. Lazaro, welche sehr ordentlich und artig angelegt worden. Auf den Seiten nach Osten, Süden und Westen zu, in den äußeren Gegenden der Stadt, jedoch innerhalb der Ringmauer, sind Obstgärten von allerley fruchtbaren Bäumen und Gewächsen.

Die ganze Stadt wird in fünf Kirchspiele getheilt, als: zum Sagrario, zur Anna, zum Sebastian, zum Marcellus, und zum Lazarus, zu welchem letzteren auch einige Landgüter gehören. Mönchsklöster sind in ziemlicher Anzahl hier. Die Jesuiten allein hatten sonst 6 Klöster und Collegia. Nonnenklöster werden auf 14 gezählt, die Hospitäler zu geschweigen. Alle Kirchen, so wohl die Pfarrkirchen als Klosterkirchen, nebst den Kapellen waren, vordem wenigstens, groß, mehrentheils von Stein, und mit kostbaren Gemählden und Zierrathen ausgeschmückt, die Altäre mit Silber überzogen, und die Wände mit Sammet oder reichen Stoffen überhangen. *)

Durch

*) Allgemeine Geschichte der Länder und Völker von Amerika. 2ter Theil, S. 353.

Durch das letzte Erdbeben, nähmlich am 28sten October 1746 *) ward die ganze Stadt aber in 3 Minuten in einen Schutthaufen verwandelt, wobey 1300 Menschen ihr Leben einbüßten. Durch dieses Unglück gleichsam aus der Trägheit aufgeschreckt, strengten die Einwohner ihre Kräfte verdoppelt an, und baueten den Ort in sehr kurzer Zeit wieder auf; aber nicht wie vorher mit hohen massiven Mauern, sondern niedrig, nur 1 Stockwerk hoch, und das von Holz mit Thonerde überzogen, damit die Gebäude, wenn einst wieder ein Erdbeben kommen sollte, wie man es nach so vielen Erfahrungen befürchten muß, durch die Erschütterung nicht so sehr leiden, sondern derselben leichter wiederstehen können. Lima ist jetzt daher zwar nicht prächtig gebaut, aber doch sehr angenehm, indem die Straßen geräumig und gerade sind, und ein sehr gutes Ansehen gewähren.

Man hat bemerkt, daß besonders die tiefen Fundamente der Gebäude und die fest mit Mörtel verbundenen Mauern beym Erdbeben sehr nachtheilig sind. Man findet wenigstens einige Meilen von Lima verschiedene sehr alte Mauern, die bloß auf der Erde liegen, und ohne Mörtel aufgeführt sind, gleichwohl aber alle Erdbeben überstanden haben, ohne dadurch zertrümmert zu werden. Als daher die Eingebornen sahen, daß die Spanier ihren Mauern ein so tiefes Fundament gaben, und sie so fest mit Mörtel verban-

*) Dieses ist nach den spanischen Geschichtschreibern Juan und Ulloa schon das 12te Erdbeben, welches man seit der Besitznahme der Spanier dort bemerkt hat. Die zwölf vorhergehenden fallen in die Jahre: 1582. 1586. 1609. 1630. 1655. 1678. 1687. 1697. 1699. 1716. 1725. 1735.

den, sagten sie, ihre Tyrannen machten sich Gräber, um sich darin zu verscharren.

Diese öftern und schrecklichen Heimsuchungen der Natur haben auf den Charakter der Einwohner aber eben keinen sichtbaren günstigen Einfluß gehabt; wenigstens überlassen sie sich unbesorgt allen Ueppigkeiten und sinnlichen Genüssen, wozu das Klima und die Erzeugnisse des Landes sie anzureitzen scheinen, und die Liebe zur Pracht und zur Verschwendung ist auf einen sehr hohen Grad gestiegen, so wie Lima vordem wenigstens auch im Besitz einer solchen Menge von Schätzen war, daß der Herzog von Palata, im Jahr 1682, bey seinem Einzuge die Straßen mit Silber gepflastert gefunden haben soll. Uebrigens erliegt das arme Volk, so wie auch in den übrigen spanischen Ländern, unter dem sinnlosesten Aberglauben. Das Skapular und der Rosenkranz sind alle Religions-Merkmahle, die die Mönche von den Spaniern verlangen. Auf der Gestalt und Farbe dieser Arten von Talismane gründen die Vornehmen so wohl als das Volk das Glück ihrer Unternehmungen, den Erfolg ihrer Liebeshändel, die Hoffnung ihrer Seligkeit. Das Ordenskleid ist in dem letzten Augenblick der sichere Trost der reichen Bösewichter; sie sind versichert, daß wenn sie in diesem dem Teufel furchtbaren Kleide gewickelt sind, so wird er sich nicht unterstehen in ihre Gräber zu steigen und ihre Seelen zu hohlen. Ruhet ihre Asche nahe am Altar, so meinen sie, sie haben weit mehr Antheil an dem Opfer und den Gebeten der Priester. Was hält man wohl bey so verderblichen Vorurtheilen für unerlaubt, um Reichthümer zu erwerben, mit denen man der Glückselig-

keit

keit in beyden Welten versicher ist? Die Eitelkeit, seinen Nahmen zu verewigen, und die Versicherung eines ewigen Lebens verschaffen den Mönchen so ungeheure Reichthümer, daß sie sich so zu sagen fast nicht mehr genießen lassen; und die Familien kommen um jedes wohl oder übel erworbene Erbtheil, durch Legate, welche Menschen bereichern, die das Geheimniß erfunden haben, der Armuth dadurch zu entgehen, daß sie sich derselben widmen.

Wenn man hiernach die Creolen und dortigen Mulatten beurtheilen wollte, möchte man glauben, daß sie ganz viehisch dumm geworden wären. Allein, daß ist nicht der Fall. Sie haben mehr Verstand als Muth und auch den Einwohnern der Thäler und der Berge fehlt es nicht daran. Die letztereren halten sich insonderheit für edler als die Spanier, die sie unter sich Cavallos, das ist Bestien nennen. Die allgemeine Furcht vor den königlichen Bedienten hält sie aber zurück, sich gegen die Bedrückungen zu sträuben, denen sie zum Theil ausgesetzt sind. Letzteres geht so weit, daß 4 von dem Vice-Könige abgeschickte Soldaten ganze Städte, auf vierhundert Meilen von der Hauptstadt zittern machen. Diese Furchtsamkeit der Peruaner ist die Folge ihrer Weichlichkeit, indem sie fast immer bey ihren Buhlerinnen sind, oder sich zu Hause damit beschäftigen, Paraguay-Kraut zu trinken. Der Peruaner fürchtet, sich der liebe Vergnügungen zu rauben, wenn er sie durch rechtmäßige Bande festknüpfte. Die mehrsten Einwohner heyrathen hinter der Kirche; das ist ihre Redensart, die so viel bedeutet als im Concubinat leben. Wenn die aus solchem Umgange

zeugten Kinder von ihrem Vater anerkannt werden, so erben sie, und es bleibt auf ihrer Geburt kein Schandfleck haften. Die Bischöfe thun alle Jahr auf Ostern diejenigen in dem Bann, die in solchen unerlaubten Verbindungen leben. Dieses fruchtet aber nichts gegen eine lange eingerissene Gewohnheit, die dazu durch das Beyspiel der Geistlichen selbst im Gange erhalten wird.

Das peruanische Frauenzimmer wird überhaupt sehr reitzend gefunden. Die mehrsten, zumahl die in Lima, haben sehr lebhafte Augen, eine weiße Haut, eine zarte lebhafte Gesichtsfarbe, frisch und voller Leben, und einen mäßigen aber wohlgebildeten Wuchs, der sehr einnehmend ist. Und was ihnen besonders vielen Beyfall erwirbt, das ist ein kleiner zierlicher Fuß, den man von ihrer Kindheit an durch enges Schuhzeug am Wachsthum gehindert hat. Dabey haben sie ein starkes, langes und schwarzes Haupthaar, das die Limaerinnen in einige Flechten binden, die sie auf dem Kopfe befestigen, das übrige aber ohne locken und Frisur über die Schultern herab hangen lassen. Sie sind so eifrig darauf, ihrem Haare seine eigenthümliche Schönheit zu erhalten, daß sie gar nicht den geringsten Zierrath hinein thun. Die Perlen, die Diamanten werden zu den Ohrgehenken, zu den breiten Halsbändern, zu den Armbändern, zu den Ringen, zu einer Goldplatte, die mitten auf der Brust, mit einem um dem Leib gebundenen Bande fest gemacht ist, aufbewahrt. Eine Frau, die weder von Adel ist, noch einen Titel führt, geht selten im vollen Putze aus, ohne für 20 — 30,000 Thaler Werth Juwelen an ihrem

rem Leibe zu tragen, und es ist dazu noch dem Tone gemäß, gegen solche Kleinigkeiten sich sehr gleichgültig zu zeigen. Man muß welche verlieren und fallen lassen, ohne darauf zu achten, und immer muß etwas daran fehlen und auszubessern seyn.

Aber was besonders verführerisch gefunden wird, das ist ein gewisser Anzug, der die Schultern und den Busen bloß läßt, und nur bis an die Wade reicht. Von da bis an den Knöchel fällt eine Spitze herab, durch welche man die Zipfel der Strumpfenbänder sieht, die mit Gold oder Silber gestickt und mit Perlen besetzt sind. Die Wäsche, das kurze Röckchen, das Kleid, alles ist mit den feinsten Spitzen über und über bedeckt. Eine Frau zeigt sich selten vor den Leuten, ohne drey oder vier Sklavinnen, mehrentheils Mulattinnen um sich zu haben, die eine Livereh wie Lakayen, und Spitzen wie ihre Frau tragen.

Diese Damen lieben die Wohlgerüche sehr. Man wird sie niemahls finden, ohne Bernstein-Essenz bey sich zu haben. Sie schütten welche auf ihre Wäsche, und ihre Kleider, ja so gar auf ihre Sträußer, als wenn dem natürlichen Geruche der Blumen etwas fehlte. Mit Blumen bestecken sie ihre Aermel und manchmahl auch ihre Haare, wie die Schäferinnen. Man sieht alle Tage auf dem großen Markte zu Lima, wo für 4 — 5 Tausend Thaler Blumen verkauft werden, die Damen in vergoldeten Kutschen das seltenste, was da ist, einkaufen, ohne darauf zu sehen, was es kostet; und die Mannspersonen finden sich da haufenweise ein, um die mancherley Schönheiten zu sehen.

Auch

Auch die Musik wird von den Damen in Lima sehr geliebt. Von allen Seiten hört man nichts als Lieder, Stimm- und Instrumenten-Concerte. Die Bälle sind sehr häufig. Man tanzt da mit einer erstaunlichen Leichtigkeit; aber man vernachlässiget die Grazie in den Armen, um sich bloß auf die Schnelligkeit der Füße, und solche Bewegungen zu legen, die eine sehr gereitzte Sinnlichkeit verrathen, und bey uns als zu schlüpfrig unter die Unanständigkeiten gerechnet werden würden.

Unter so vielen Dingen, wodurch die Frauenzimmer in Lima ihre Reitze zu erhalten und zu erhöhen suchen, haben sie indessen eine Gewohnheit, von der man wünscht, daß sie sie abschaffen möchten: das ist der Limpion. So nennt man kleine Rollen Taback, die vier Zoll lang sind, und $\frac{3}{4}$ Zoll im Durchschnitt haben. Sie sind in sehr weißen Zwirn gewickelt, aus dem der Taback, so wie man ihn gebraucht, immer mehr hervor tritt. Diesen Limpion nehmen die Damen in den Mund und käuen ihn. Das Käuen ist besonders in den Versammlungsorten gebräuchlich, wo sie Gesellschaften annehmen. Dieses ist ein Parade-Zimmer, wo auf der einen Seite längs der Mauer eine Art von Bühne hergeht, die einen halben Schuh hoch und fünf bis sechs breit ist. Da sitzen sie auf prächtigen Teppichen und Küssen mit kreutzweise über einander geschlagenen Füßen, und bleiben fast ganze Tage in dieser Stellung, aus der sie nicht einmahl zum Essen aufstehen. Es wird auf kleinen Tischen angerichtet, die zu den Arbeiten, womit sie sich zum Zeitvertreibe beschäftigen, vor ihnen stehen. Die Mannspersonen, die sie besu-

chen,

chen, setzen sich auf Lehnstühle, wenn nicht eine nähere Bekanntschaft es ihnen gestattet, auf der Bühne Platz zu nehmen. Die Unterhaltungen bestehen großentheils in Musik auf der Harfe, Zitter ꝛc. ꝛc.

Ihre Männer sind nicht diejenigen, die am mehrsten Ursache hätten, ihre Gefälligkeit zu rühmen. Da die mehrsten vornehmen Einwohner in Lima sich Buhlerinnen ergeben, so nehmen die reichen Erbinnen lieber arme Europäer, die nach Amerika kommen. Der Vortheil, den sie haben, ihrer Männer Glück zu machen, bewegt sie dazu, daß sie herrschen wollen. Aber wenn man ihnen nur die Herrschaft abtritt, auf die sie eifersüchtig sind, so bleiben sie gewöhnlich getreu.

Die Sitten der Mestizen und der freyen Mulatten, die den größten Theil der Einwohner von Lima ausmachen, und die alle Künste in Besitz haben, sind von den Sitten der Spanier nicht sehr unterschieden. Die Gewohnheit, die sie angenommen haben, nach dem Essen zu schlafen, und einen Theil des Tages auszuruhen, macht ihre Arbeit viel theurer, als sie billig seyn sollte. Die Zeit, die sie auf das Arbeiten verwenden, muß ihnen ein bequemes Leben und Mittel verschaffen, ihre Pracht, die gewöhnlich sehr weit getrieben wird, zu unterhalten. Ihre Frauen zumahl suchen eine Ehre in prächtigen Kleidungen und Hausgeräthen. Sie gehen niemahls, sondern fahren immer aus, und ahmen den Frauenzimmern vom ersten Range nach. Ob sie gleich auch wie diese Gesellschaften und Assembleen errichten, so erlangen sie aber gleichwohl nicht den feinen Ton, den jene haben. Ihre Männer bleiben noch weiter von dem Tone der

euro-

europäischen Spanier und der Kreolen entfernt, obgleich wenig wahres Verdienst und wenig Geschicklichkeit dazu gehört, ihn zu erreichen. Sie sind grob, hochmüthig, unruhig; aber diese im Umgange verdrießlichen Fehler werden selten so weit getrieben, daß dadurch die öffentliche Ordnung gestört würde.

Aller Handel, der zu Lima statt findet, wird durch die Spanier betrieben, deren Anzahl, wie oben bemerkt, etwa 15 — 16,000 beträgt. Die Kapitalien, die sie dazu gebrauchen, sind unermeßlich. Zwar gibt es nicht mehr als 10 — 12 Handelshäuser, deren Kapital 600000 Rthlr. überstiege; aber die von 300000 sind gewöhnlich, und die, welche 150000 Rthlr. besitzen, noch weit mehr. Die Lust zu genießen, die Eitelkeit sich zu zeigen, die gewaltige Begierde, die Kirchen zu schmücken, machen, daß das Vermögen bey den Kreolen nicht so hoch steigen kann, als die Natur der Geschäfte es erlaubte. Die europäischen Spanier, die einzig und allein auf die Mittel denken, wieder in ihr Vaterland zurück zu kehren, zeigen, daß man mit Fleiß und Sparsamkeit geschwinde reich werden kann. Die Handelsleute, die Beystand brauchen, sind versichert, bey den Nachfolgern der Eroberer Perus welchen zu finden. Wenn einige dieser vornehmen Familien sich in ihrem Glanze vermittelst ihrer Majorate und des Einkommens von ihren liegenden Gründen erhalten haben: so haben die mehrsten nur dadurch Bestand gehabt, daß sie Antheil an den Handlungsgeschäften genommen. Eine Art von Fleiß, die des Menschen so würdig ist, da sie seine Kenntnisse, Thätigkeit und sein Vermögen zu gleicher Zeit vermehrt, hat ihnen nicht

ge-

geschienen, gegen ihren Adel zu streiten; und in diesem einzigen Puncte haben die nach Lima gekommenen Spanier die Vorurtheile ihrer Vorfahren abgelegt. Und dieser Geist der Geschäftigkeit hat Lima zum Mittelpunct und zur Hauptniederlage des ganzen Handels gemacht, den die Provinzen Perus theils unter sich, theils mit Mexico und Chili, und theils mit dem Mutterlande treiben.

Zur Aufrechthaltung des Handels ist in Lima deshalb auch ein Commerz-Gericht, das aus einem Präsidenten und zwey Consuln besteht, die über alles, was den Handel angeht, zu sprechen haben. Dieses Gericht hat die nähmliche Einrichtung, wie die Consulados zu Cadix und Bilbao, und es ernennt auch Commissarien, welche durch ganz Peru in den übrigen von ihm abhängigen Städten residiren.

Der Hafen, dessen sich Lima zu seinen Verschiffungen bedient, und wo auch die europäischen Schiffe ausgeladen werden, ist Callao de Lima, der bey dem schrecklichen Erdbeben 1746 indessen das Unglück hatte, mit allen Schiffen an der Küste zerstört zu werden. — Die Waaren, die von hier ausgeführt werden, bestehen in China-Rinde, Kupfer, Zinn, Gold und Silber, Cacao und Vigogne-Wolle; die Einfuhr dagegen in allen möglichen Artikeln, womit Europa und andere Länder die üppigen Einwohner versehen müssen. *)

Phi-

*) Von den seit 1764 in Lima befindlichen Dienerinnen der Kranken sehe man Th. 47. S. 606.

Philosophische und politische Geschichte der Besitzungen und des Handels der Europäer in beyden Indien. Aus dem französischen übersetzt ꝛc. ꝛc. von J. Mauvillon. 3ter Theil. S. 227. u. flg.

Engelhardts Reisen. I. 90.

5. **Lima**, eine von den beyden Provinzen oder Audienças, darein das Königreich Peru im spanischen Südamerika abgetheilt ist, mit der im vorstehenden Artikel beschriebenen Hauptstadt Lima, wo der Vice-König, Gouverneur und General-Kapitain von Peru ihren Sitz haben. Die Audienz-Lima hat zu Grenznachbaren gegen Norden Quito, gegen Osten die Cordilleras de los Andes, gegen Süden die Audienz de las Charcas, und auf der Westseite das stille Meer. Ihre Länge von Norden nach Süden beträgt nach der Angabe verschiedener Schriftsteller 770 Meilen; dieses können aber wenigstens keine geographische Meilen seyn, da ganz Peru nur etwas über 300 geographische Meilen lang ist. Ihre Breite ist aber sehr ungleich, indem das Gebirge sich bald dem Meere nähert, bald sich wieder weiter davon entfernt.

Das Klima dieser großen Provinz ist ausserordentlich verschieden, eben so auch der Boden und die Erzeugnisse derselben. An einigen Orten ist es gewaltig heiß, an anderen fast unerträglich kalt, bey der Hauptstadt Lima, wo es übrigens selten regnet, sondern nur immer stark thauet, ziemlich gemäßigt, weil Lima schon etwas hoch liegt. Die Jahrszeiten sind, selbst im Bezirk weniger Meilen von einander verschieden, und in einigen Gegenden der Audienz erfährt man alle Veränderungen der Witterung binnen der kurzen Zeit von 24 Stunden. Das sonderbarste ist dieß, daß an den Seeküsten kein Regen fällt,

und

und keine Flüsse strömen, ob es gleich dicke Nebel und dunkles Gewölke gibt, die sich aber sehr selten in Regen auflösen. Die Ursachen dieses Phänomens haben die Naturforscher noch nicht ergründen können, so viel sie auch darüber nachgedacht haben. Der Frühling kommt mit Ablauf des Jahrs, nähmlich gegen Ende des Novembers oder Anfang des Decembers. Alsdann sinken die Dünste, die den Winter über die Atmosphäre anfüllen; die Sonne zeigt sich zur Freude der Einwohner wieder, und das Land, das bey dem Mangel ihrer wohlthätigen Strahlen schmachtete, fängt an wieder aufzuleben. Hierauf folgt der Sommer, dessen Hitze wegen der senkrecht fallenden Strahlen zwar groß, aber doch nicht unerträglich ist; denn die Südwinde, die zu dieser Jahrszeit anhaltend, aber doch nicht heftig wehen, mäßigen die Hitze, die ohne dieselben bis auf einen hohen Grad steigen würde. Zu Ende des Juni, oder Anfang des Julius fängt der Winter an, und dieser dauert bis zum November oder December.

Man sollte vielleicht erwarten, daß ein Land, das der Linie so nahe liegt, ziemlich unfruchtbar und öde seyn müßte; das ist hier indessen der Fall nicht. Der Boden ist überaus fruchtbar und bringt eine große Mannigfaltigkeit von nützlichen Gewächsen hervor. Man hat daselbst Zuckerrohr, eine unglaubliche Menge Oehlbäume, einige Weinberge, künstliche Wiesen, Weiden voller Salz, die dem Hammelfleisch einen vortrefflichen Geschmack geben, eine Art kleinkörniges Getreide, das zum Futter für das Federvieh dient, Obstbäume von allen Arten, und viele andere Gewächse. Vordem bauete man auch

Gersten und Weitzen mit glücklichem Erfolge an; das Erdbeben von 1687 veränderte die Beschaffenheit des Bodens aber auf eine solche Art, daß die ausgestreueten Samenkörner verfaulten, ohne zu keimen. Nach einer vierzigjährigen Unfruchtbarkeit sah der Landmann, daß das Land sich besserte, und wollte den Getreidebau wieder vornehmen. Chili aber, das vermöge eines ausschließenden Rechts Lima versorgte, widersetzte sich dem Anbaue seines Gebiets und ward darin von Spanien aus geschützt, bis es der Gegend um Lima im Jahre 1750 endlich wieder erlaubt wurde, von ihrem eigenen Boden zu leben. *)

Da es übrigens selten regnet, so hat man schon in den ältesten Zeiten dem Lande Wässerung zu verschaffen gesucht. Die alten Incas von Peru ließen kleine Canäle graben, um das Wasser aus dem Flusse Lima und anderen nach verschiedenen Theilen des Landes zu leiten, und große Felder zum Getreidebau tüchtig zu machen. Die Spanier, die diese Anlagen schon fertig fanden, durften sie nur unterhalten, und dieses ist seitdem mit ziemlicher Sorgfalt geschehen. Durch solche Anstalten werden nun weite Gerstenfelder, große Wiesen, Plantagen, Wein- und andere Gärten, die alle einen Ueberfluß an Naturprodukten tragen, bewässert. Die Felder in der Nähe von Lima sind hauptsächlich mit Klee bebauet, worauf eine erstaunliche Menge Maulthiere und Pferde weidet. Der übrige Theil

*) Philosophische und politische Geschichte der Besitzungen und des Handels der Europäer in beyden Indien. Aus dem Französischen übersetzt von J. Mauvillon, 3 Th. S. 227.

Theil des landes besteht aus Plantagen, worunter besonders die Zuckerpflanzungen vortrefflichen Zucker liefern. Die Oliven-Plantagen gleichen dicken Wäldern, denn die Bäume sind nicht allein sehr hoch, groß und buschig, sondern sie werden auch nie beschnitten, wodurch die Aeste sich so dicht in einander verwickeln, daß wenig Licht durch ihre Zweige dringen kann. Aus der großen Menge schöner Oliven, die man davon ärndtet, wird entweder Oehl gepreßt, oder man macht sie ein. Zu der letzteren Bereitung schikken sie sich wegen ihrer Schönheit, Größe und ihres angenehmen Geschmacks besonders gut, und das aus ihnen erhaltenen Oehl ist dem spanischen weit vorzuziehen.

Alle Felder und Pflanzungen werden übrigens durch Neger, die man zu dem Ende kauft, bebauet. Um die Stadt Lima herum ist das land mit Gärten bedeckt, worin, außer den amerikanischen Kräutern, Frucht- und anderen Gewächsen, auch alle, die man in Spanien kennt, wachsen, und einen angenehmen Grad von Vollkommenheit erlangen. Noch einen anderen Vorzug besitzt die Stadt dadurch, daß das ganze Jahr hindurch, wegen der vielen und frischen Früchte, ein beständiger Sommer zu seyn scheint. In dem Valles-District hingegen, und auf den Bergen, wechseln die Jahrszeiten mit einander ab, und wenn die Fruchtärnotezeit in Valles vorüber ist, fängt sie in der gebirgigten Gegend erst an, wie es auch in andern ländern, wo flaches land an Gebirgen gränzt, der Fall zu seyn pflegt. Da das Gebirge, nun nicht über 25—30 Seemeilen von Lima entfernt ist, so bringt man die Früchte dahin, und auf diese Art wird Lima be-

ständig mit Früchten versorgt; einige wenige, als Trauben, Wasser- und andere Melonen ausgenommen, die ein heißeres Klima erfordern und deshalb zwischen den Bergen nicht zur gehörigen Reife kommen.

Trauben gibt es in der Gegend von Lima von verschiedener Art; besonders ist die Sorte, welche die italienische genannt wird, sehr groß und delikat. Die Reben laufen auf der Oberfläche der Erde, die entweder steinig oder sandig ist, fort; und wenn man sie zur gehörigen Zeit beschnitten und gewässert hat, so gedeihen sie ohne weitere Pflege vorzüglich gut.

Außer den Feldern, Baum- und anderen Gärten, womit das Land angenehm abwechselnd geziert ist, gibt es noch andere Gegenden, wo die Natur von selbst den Einwohnern schöne Aussichten und einen Ueberfluß an trefflichen Weiden für ihr Vieh darbietet.

Wie reich die dasigen Gebirge an edleren Metallen sind, kann man daraus sehen, daß Spanien vom ersten Januar 1754 bis zum letzten December 1764 von Lima 10,942846 Piaster an Golde und 24,868745 Piaster an Silber erhalten hat, ohne dasjenige zu rechnen, was in Lima selbst geblieben ist.

Von den Einwohnern dieser Gegend ist im vorstehenden Artikel verschiedenes vorgekommen.

Encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon von Ludovici, verbessert von Schedel. 4ter Theil. Leipzig 1799. gr. 8. Col. 130 u. flg.

Hammerdörfer und Kosche Amerika. IIte Abth. S. 391.

Allgemeines Magazin der Natur. VII. S. 199.

Ueber die in diesem Erdstriche herrschenden Winde sehe man die Sammlung kleiner Ausführungen als Zugabe zu den Hannoverschen Anzeigen von 1752. Col. 480. u. flg.

Limace, der franz. Nahme für die Schneckengattung Limax. Siehe Wegschnecke.

Limacis lapis, ein Stein in dem Kopfe der eben erwähnten Schnecken, s. Schneckenstein.

Limaçon, ist der allgemeine französische Nahme für Schnecke.

Limaculum, bedeutet in der Versteinerungskunde nach Luid eine Art versteinerter Fischzähne.

Limadosi, eine kleine Insel im See Wan in Armenien.

Limagne, (lat. Limania) ein Ländchen, das den größten Theil von Nieder-Auvergne in sich begreift, und sich längs den beyden Seiten des Allier erstreckt. Man findet darin Vic le Comte, Billom und verschiedene andere Marktflekken ꝛc. ꝛc. alle sehr bevölkert, welches der Fruchtbarkeit des Bodens, die sehr groß ist, zugeschrieben werden muß. Das Ländchen hat Ueberfluß an Wein, Getreide, Hanf, Früchten aller Art, Viehweiden ꝛc. ꝛc., vorzüglich auch viele Nußbäume, und man brennt hier fast kein anderes Holz als Nußbaumholz. König Childebert soll öfters gesagt haben, er wünsche nichts mehr, als vor seinem Tode noch das schöne Limagne zu sehen, das man ein Meisterstück der Natur und ein wahres Feenland nennen könne; Fremde vergäßen darin leicht ihr Vaterland. Jetzt macht dieß Ländchen einen Theil vom Dep. Puy de Dom aus.

Limaille, s. Feilspäne, Th. 12. S. 479.

Limaire, ein junger Thunfisch, Scomber Thynnus. Siehe Thunfisch.

Limale oder Lismale, Schloß, Flecken und Baronie im Quartier von Löwen, nahe an Waveran im sonstigen österreichischen Brabant.

Liman, heißt im Russischen ein morastiger See, daraus ein Fluß entspringt, oder in welchen sich einer ergießt, oder auch ein Meerbusen, in welchen ein Fluß fällt. letzteres ist der Fall bey Oczakow, wo sich die Flüsse Bug und Dniper in das schwarze Meer ergießen. Der dortige Liman ward durch das unglückliche Seetreffen sehr bekannt, welches die Türken 1788 der russischen Flotte lieferten.

Liman, eine Slobode in dem Kreise der Stadt Isium, der Charcowschen Statthalterschaft in Rußland. In dieser Slobode werden jährlich 4 Jahrmärkte gehalten, auf welchen vorzüglich mit Seiden-, Baumwollen-, Wollen- und anderen Waaren gehandelt wird.

Limande, s. Kliesche, Th. 40. S. 441.

Limandelle, auch eine Art Seefische, die vielleicht zu den Schollen gehöret. Es ist aber nicht bekannt, welche Art die französischen Fischer eigentlich so nennen.

Limannische Zitsfabrik, in dem Schlüsselburgischen Kreise der Petersburgischen Statthalterschaft. Sie nimmt die kleine Katharineninsel der Newa neben Schlüsselburg ein. Sie hat eine Brücke über den Newa-Arm, und in demselben zwey Schiffsmühlen, die das Wasser für die Bleiche ꝛc. ꝛc. heben. Die Gebäude sind hölzern.

Die

Die Fabrike, welche Zitse, Kattun und gedruckte leinene Waare verfertiget, hat 2 — 300 Fabrikleute. Diese sind größten Theils von dem liederlichen Gesinde und Unfug machenden Gesindel beyder Geschlechter, welches die Fabrik zur Bestrafung auf gewisse Zeit nehmen oder auch kaufen darf. Der nachdrückliche Unterricht entwickelt die Talente dieser Leute so sicher, gründlich und bald, daß es der Fabrik nie an geschickten Färbern, Formschneidern, Mahlern und allen Künstlern, deren sie benöthigt ist, fehlt. Unter den Farbe-Materiallen sind bis jetzt nur noch Saftgrün und Kislärsche Krappe einheimisch.

Limas, s. Schnecke.

Limassol, (Neu-) vor Alters eine beträchtliche, jetzt nur eine elende Stadt auf der Insel Cypern, die im 12ten Jahrhunderte vom König Guido, aus dem Hause Lusignan, nach der Zerstörung von Alt-Limassol erbauet worden ist. Im Jahr 1570 wurde auch diese neue Stadt von den Türken bey Eroberung der Insel verwüstet. Den Befehl in diesem ziemlich verödeten Platze führt ein türkischer Commissar, auch ist ein Kadi da; aber Sachen von Erheblichkeit werden vom Statthalter zu Nicosia entschieden. — Die Reede ist für die Schiffe bequem, indem sie da vor den heftigsten Winden gedeckt liegen. Aus dieser Ursache nehmen die Schiffer, wenn sie von stürmischen Winden überfallen werden, ihre Zuflucht nach derselben. In dem Hafen zu Limassol wird viel Carobe oder Johannisbrot geladen, weil man es in dieser Gegend am häufigsten ärndtet. Die Schiffe laden da auch Salz, welches aus einem benachbarten Salzteiche bereitet wird. Wegen dieses Handels ist hier ein

türkisches Zollamt. Auch Baumwolle, Weißen, Gersten und Maulbeerbäume werden in dieser Gegend in Menge und von vorzüglicher Güte gebauet. Auf den Hügeln und Bergen, nicht weit von Limassol, wächst der beste cyprische Wein, und kommt nach der lese fast ganz nach diesem Orte zu Markt, und von da bringt man ihn nach Larnica, wo es die größten Keller und Niederlagen auf der ganzen Insel gibt. Von hier aus geht dieser Artikel hernach weiter.

Limat oder **Limmat**, ein Fluß, der an der Graubündtischen Gränze in der Schweitz, aus der Vereinigung der linth und des limmerbachs entspringt, durch den Züricher See und die Stadt Zürich fließt, und hernach bey Baden in den Fluß Aar fällt. Dieser Fluß behält noch zwischen Zürich und Baden, wie die mehrsten Flüsse in Gebirgsgegenden, eine solche Geschwindigkeit des laufes bey, daß man auf ihm in 2 Stunden von Zürich nach Baden kommen kann, welches zu lande 5 Stunden sind. Ein Schiff, das stromaufwärts rudert, gebraucht 15 Stunden von Baden nach Zürich. Das Beet des Flusses besteht großentheils aus Felsen, auch die Ufer sind sehr felsig, und bieten hier und da sehr sonderbare Anblicke dar.

Hannöverisches Magazin. 1764. Col. 785—787.

Limatio
Limatura) s. Feilspäne, Th. 12. S. 479.

Limax, s. Wegschnecke.

Limay, ein Marktflecken von 285 Feuerstellen, in Vex in François; jetzt Hauptort eines Kantons im Dep. der Seine und Oise. Er wird von der

der Stadt Nantes nur durch die Seine getrennt. Bey dem Orte ist ein ehemahliges Capuciner- und ein Cölestiner-Kloster; letzteres liegt zwischen den Felsen und Steinbrüchen von St. Aubin. In seinem Bezirke wachsen vortreffliche Weine.

Limbach, s. Lindwa.

Limbaum, s. Eberesche, Th. 10. S. 20.

Limbe, bedeutet den Rand bey verschiedenen Dingen, auch den Rand der Blumen.

Limberg, ein Amt in der Königl. Preußischen Grafschaft Ravensberg. Es gränzt gegen Morgen und gegen Mittag an das Amt Enger, gegen Abend an das Bisthum Osnabrück, gegen Mitternacht an das Fürstenthum Minden, und enthält 2 □Meilen, oder 44 444 Morgen land, wovon aber nur 12,121 Morgen contribuable ländereyen sind. Ein großer Theil dieses Amts ist bergig, und einer der höchsten Berge im Amte ist der Limberg. Das ganze Gebirge, welches dieses Amt durchschneidet, gibt schönes Nutz- und Brennholz, und überhaupt ist auch der Boden zum Getreidebau fruchtbar. Der Acker wird gewöhnlich mit 4 Pferden gepflüget, und unter den Getreidearten gerathen Rocken, Gerste und Hafer am besten. Der Rocken bringt in fruchtbaren Jahren das 7te, die Gerste das 5te bis 6te, und der Hafer das 7te bis 8te Korn. Buchweitzen wird nicht gebaut.

Die jährliche Aussaat und Aernte beträgt nach einem Durchschnitte

Aussaat.			Aerndte.		
10	Wisp.	Weitzen,	47½	Wisp.	Weitzen,
194	—	Rocken,	1328	—	Rocken,
90	—	Gerste,	417	—	Gerste,
158	—	Hafer,	886	—	Hafer,
4	—	Erbsen,	12	—	Erbsen,
3	—	Bohnen,	8	—	Bohnen,
9	—	Rauchfut.	20	—	Rauchfutter.

Nach Abzug der Consumtion bleiben hiervon jährlich etwa 50 Wisp. Gerste und 90 Wisp. Hafer zum Verkaufe übrig; aber es müssen dagegen nach einem 6jährigen Durchschnitte jährlich 6 — 7 Wisp. Weitzen, 24 Wisp. Rokken, und 8 Wisp. Buchweitzen zugekauft werden.

Das Amt hat vortreffliche Wiesen, und der Viehstand des platten landes, ohne die beyden Städte Bünde und Oldendorf, war im Jahr 1783 folgender: 1400 Pferde, 58 Ochsen, 3956 Kühe, 403 Rinder, 2530 Schafe, und 1928 Schweine.

Das Amt besteht aus zwey Vogteyen, Bünde und Oldendorf, und enthält außer 2 Amtsstädten, 5 Kirchspiele mit 18 Bauerschaften und 14 adlichen Gütern. Die Volkszahl war im Jahr 1787 in den Städten 1093; auf dem lande 7675. Hier waren 855 numerirte Häuser, 1592 Feuerstellen, eben so viel Familien, 3426 Einländer, 237 Ausländer und 4012 weibliche Personen. Die Leinweberey beschäftigte hier im Jahre 1788. 21 Stühle, welche für 11,520 Rthlr. leinwand lieferten. Den Garnabsatz kann man außerdem des Jahrs noch zu 8000 Rthlr. anschlagen. In demselben Jahre waren in dem Amte 16 Schulen, welche 1240 Schüler hatten.

Die

Die beyden in diesem Amte befindlichen mineralischen Quellen sind bey Bünde und Holzhäusern. Der Gesundbrunnen bey Bünde wird immer stärker besucht, und 1789 haben 715 Kranke durch den Gebrauch desselben ihre Gesundheit wieder erhalten. Dieser hatte bereits vor länger als 50 Jahren bey den benachbarten Einwohnern einen guten Ruf. Der Bielefeldische Physikus, D. Becker, hat ihn 1750 untersucht, und ein häufiges martialisches Principium, eine Menge Mittelsalz, und viele alcalische Erde darin gefunden. Er ist sehr geistig. Man zieht ihn dem nahen Hornhausischen *) Gesundbrunnen vor.

Der Gesundbrunnen bey Holzhausen, dessen schon Th. 24. S. 962 erwähnt ist, wurde 1710 entdeckt. D. Joh. Gabr. Rudolphi nahm im Jahr 1713 eine Untersuchung des Wassers vor, und gab davon 1715 eine Abhandlung heraus. Er fand fünf Quellen. Die Gegend und Berge um den Brunnen sind an Schwefelkiesen und Eisenminern sehr reich, und man gräbt daselbst viel Kalk und Märgel. Dieser Gesundbrunnen gehört indessen unter diejenigen, die noch einer näheren Untersuchung bedürfen, da man sich auf die des angegebenen Verfassers nicht verlassen kann.

Ueber den Bündeschen Gesundbrunnen sehe man insbesondere noch: Pixers Nachricht im 4ten Stücke der Mindenschen Beyträge vom Jahre 1764. — Etwas davon steht auch in dem gleich unten

*) So schreibt Zückert in seiner systematischen Beschreibung der Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands, 2te Auflage, 1776. S. 569. Es muß vielleicht aber holzhausischen heißen, da der hornhausische Gesundbrunnen im Halberstädtischen liegt.

unten anzuführenden Leonhardischen Werke. S. 935.

Ueber den holzhausischen Gesundbrunnen sehe man Zückert a. a. O. S. 735. — Lardilucius, allgemeine Wasser- und Signatur-Kunst. T. IV. Cap. 32. p. 305—311. — Sonstige Werke, die eine nähere Beschreibung des Amtes Limberg enthalten, sind folgende:

P. F. Weddingen, historisch-geographisch-statistische Beschreibung der Grafschaft Ravensberg. Leipzig 1790. S. 128.

Topographisch-Statistisch-Geographisches Wörterbuch der sämmtlichen Preußischen Staaten. 7ter Theil. Halle 1799. S. 65.

Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie, von F. G. Leonhardi. Vierten Bandes zweyte Abtheilung. Halle 1797. S. 932—937.

Limburg, ein ehemahliges Herzogthum von 10 □Meilen und 48000 Einwohnern, in den österreichischen Niederlanden, davon ein Theil der batavischen Republik zusteht, der andere und größere aber, der dem Hause Oesterreich gehörte, wie die übrigen österreichischen Niederlande, von Frankreich in Besitz genommen und eindepartementirt worden ist. Das Land ist vom lüttichschen und Jülichschen umgeben, berührt auch das luxemburgische, und ward vor diesem in 4 Gebiethe eingetheilt. Es besteht aus Bergen und Thälern, hat guten Ackerbau, und insonderheit gute Weide und starke Viehzucht, weshalb viel Käse, wovon unten das weitere vorkommt, ausgeführt wird. Der vornehmste Fluß ist die Maas, welche hier die kleinen Flüsse Wese oder Weze, Berwine und Geul aufnimmt. Das Land enthält 6 Städte und 123 Dörfer, ohne die, welche 1785 von Holland abgetreten wurden, und ist, wie es sich aus der obigen Angabe ergibt, sehr volkreich.

reich. Die Eisenwerke sind beträchtlich, und das Eisen wird auf mancherley Weise verarbeitet. Auch hat das Land Steinkohlen und Galmey. Die Tuchmanufacturen sind in der ganzen Welt berühmt. Sie liefern viele tausend Stück $\frac{8}{4}$, $\frac{9}{4}$ und $\frac{10}{4}$ breite Tuche nach allen Gegenden von Europa, nach der levante ꝛc. ꝛc. Die stärksten Manufacturen sind, zu Eupen, Hervé, Haudimont und Dalhem. Man rechnet da nach Thalern von 6 Schilling, zu 9 Märk oder überhaupt 54 Märk. Ein Märk hat 6 Buschen. Ein Kopfstück hat 13 Märk. Der Thaler vergleicht sich mit $21\frac{1}{3}$ Groschen nach sächs. Gelde. Das Ellenmaaß ist das Brabanter. Der Zentner hat 108 ℔ wie zu Frankfurt am Mayn. Die deutsche Sprache ist hier die herrschende.

Die vorzügliche Güte der Th. 35. S. 514 schon erwähnten Limburger Käse schreibt man den vortrefflichen Wiesen zu, die, auf den Hügeln von steten Dünsten befeuchtet, ein süßes Gras hervor bringen. Aber auch die Verfahrungsart bey der Verfertigung dieser Käse hat daran nicht weniger Antheil. Man nimmt nähmlich die Milch, wie sie von der Kuh kommt, und thut etwas Kälbermagen hinein, wodurch sie geschieden wird. Das Dicke, oder die Matten, wird in 4eckige hölzerne Formen gethan, die im Boden kleine Löcher haben, und wenn sich solche gesetzt hat, so schöpft man mehr dazu, und wiederhohlt dieses so lange, bis dieselbe voll ist. man thut sie hierauf aus der Form, und läßt sie auf einem Brete trocknen und fleißig wenden, auch oft mit Bier abwaschen, worauf sie zum Handel gebracht und weit und breit verführt werden. — Diese Art Käse nennt man ganze Milch-

käse,

käse, von welchen das Stück 5 — 6 Märk oder 27 — 32 Pfennige kostet. Nächst diesen verfertiget man noch eine andere Art Käse, welche man in der Wallonischen Sprache Namuri nennt; sie sind auch viereckig, aber etwas kleiner, und übertreffen jene in der Güte gar sehr, sind aber nur zu verführen, wenn sie noch jung sind. Diese Sorte wird auf folgende Art verfertiget. Wenn die Kühe gemolken worden, nimmt man ihnen nicht gleich alle Milch auf einmahl, sondern etwa nach Verlauf von einer oder zwey Stunden wird die Kuh nach dem ersten Melken erst rein ausgemolken, und diese Milch zu der ersten gethan, mit den übrigen aber wird, wie bey der Verfertigung der erst beschriebenen so genannten ganzen Milchkäse verfahren. Diese Behandlung macht einen so merklichen Unterschied in der Güte der Käse aus, daß einer glaubt, die Namuti wären von purer Sahne gemacht. Von diesen kostet das Stück 1 — 2 Märk mehr als die erstern, ob sie gleich kleiner sind. Die ganzen Milchkäse wiegen gemeiniglich 1 Pfund, man hat aber auch welche, die doppelt so viel wiegen, und auch noch einmahl so viel kosten. Die besten Käse trifft man an in dem gräflich lindenischen Städtchen Hervé.

Encyklopädisches Kaufmannslexicon von C. G. Ludovici, verbessert von J. C. Schedel. 4ter Th. Leipzig 1799. Col. 135 — 136.

Jacobssons technologisches Wörterbuch, fortgesetzt von G. E. Rosenthal. Sechster Theil Berlin 1793. 4. S. 460.

Höck, Cameralistisch-statistische Aufsätze. S. 20.

Gothaische Handlungszeitung von Hildt, 1790. S. 15.

Crome, Oesterreichische Niederlande, S. 248.

Historisch-politisches Magazin. September 1789. S. 279. (Ein K. K. Edict, die Einführung eines höchsten Raths in der Provinz Limburg betreffend.)

Limburg, die Hauptstadt des eben beschriebenen ehemahligen Herzogthums dieses Nahmens, liegt vier Meilen von Aachen, auf einem Berge, ist befestigt und ihr Schloß auf der Höhe von dasigem Marmor gebaut. Sie ist nicht groß. Die Vorstadt Dalhem, (nach der gemeinen Aussprache Dolhain) unten an dem Flusse Wese hat mehr Einwohner als die Stadt selbst. In der Nachbarschaft giebt es gute Bergwerke von Galmey und Steinkohlen. Man verfertigt auch feine Tücher und Wollenzeuge, ingleichen die bekannten limburger Käse. Das alte Stadt-Castel ist 1783 zu einer Tuchmacherey eingerichtet. — Der Oesterreichische Gouverneur des Herzogthums hatte vordem in dieser Stadt seinen Sitz und die Landstände versammelten sich hier.

Limburg, eine Grafschaft, die in der Grafschaft Mark liegt, und bloß gegen Morgen an das Herzogthum Westphalen gränzt. Sie ist ungefähr 5 Stunden lang und 4 Stunden breit, und gehört dem Grafen zu Limburg, der jährlich 3056 rthl. an die Cleve-Märkische Regierung zur Anerkennung der Königlich Preußischen Landeshoheit bezahlen muß, da die Grafschaft unter Preußischem Schutze steht. Der gröste Theil besteht aus fruchtbaren, mit guten Waldungen bedeckten Bergen, wo sich viel Schwarz- und Rothwildpret aufhält; auch hat sie gutes Ackerland, gute Weiden und Wiesen. Nicht weit von Limburg bricht Marmor, nebst weißem und schwarzen Alabaster, der auf einer an der Lenne gele-

gelegenen Mühle geſäget und geſchnitten wird. — Im Jahr 1786 zählte man in dieſer Grafſchaft 1 Schloß, 7 Flecken und Dörfer, 5 adliche Güter, 19 Bauerſchaften mit 295 Bauerhöfen, 580 einzelnen Häuſern und 5521 Einwohnern. — Die ältere Geſchichte dieſer Grafſchaft, ſo wie die übrige Beſchreibung findet man unter andern in der

Erdbeſchreibung der Preußiſchen Monarchie. Herausgegeben von F. G. Leonhardi. Vierten Bandes zweyte Abtheilung. Halle 1797. S. 852—855.

Limburg, oder **Hohen-Limburg**, ein Schloß und Flecken an der Lenne in der eben erwähnten Grafſchaft Limburg. Dieſer Flecken hat 216 Häuſer 1291 Einwohner, eine reformirte Pfarrkirche und ein adliches Fräuleinſtift. Die gräfliche Canzley befindet ſich auf dem Schloſſe, aber der gräfliche Richter hält das Gericht in dem Flecken oder in der Freyheit.

Limburg, eine Grafſchaft, die am Fluſſe Kocher in Schwaben liegt, aber zum fränkiſchen Kreiſe gerechnet wird, und zum Theil dem Könige von Preußen, zum Theil aber den gräflich Limburgiſchen Allodial-Erben gehört. Auch hat der Herzog von Wirtemberg-Stuttgard einen Antheil daran. Die Grafſchaft hat 14400 Einwohner auf 7 □Meilen und iſt vom Herzogthum Wirtemberg, der Probſtey Elwangen, dem Fürſtenthum Anſpach, und dem Gebiete der Reichsſtadt Schwäbiſch Hall eingeſchloſſen. Der Königlich Preußiſche Antheil beſteht nur in zerſtreut und vermiſcht liegenden Unterthanen.

J. E. Fabri Geographie für alle Stände. I. Th. 3ter Band. S. 113. — Deſſelben geograph. Magazin. I. S. 397.

Ja-

Jacobi, Statistisch-Geographische Beschreibung der Fürstenthümer Anspach und Bayreuth. S. 11.

Halberstädtische neue gemeinnützige Blätter. 1 Jahrgang. S. 260.

Limburg, eine Chur-Trierische nahrhafte Stadt und Amt im untern Erzstifte, 1 Meile von Dietz, an der Lahn, über deren steinerne Brücke eine starke Passage von Frankfurt und Wetzlar nach Coblenz und Cölln geht. Die Stadt hat eine Stiftskirche und 3 Klöster.

Limburg, ein altes Schloß im Breisgau, am Rhein, das jetzt zerstört ist. Es war das Eigenthum des gräflichen Hauses Habsburg, und der Kaiser Rudolf I. wurde auf diesem Schlosse geboren. — (Die übrige Geschichte dieses Schlosses findet man unter andern im Lexicon von Schwaben. 2ten Bande. 1792. Col. 62.)

Limbus, bey den Blumenkronen, s. unter Rand. Was man bey Landkarten so nennt, ist Th. 60. S. 148. gezeigt. In der Römisch Katholischen Kirche versteht man darunter eine so genannte Vorhölle, worin sich die Väter des alten Testaments und die ungetauften Kinder befinden sollen.

Lime, s. Feile, Th. 12. S. 479.

Lime, eben so viel als Limon, welches die französische Benennung der Limone ist.

Lime, auch Lyme, Lime Regis, Flecken und Hafen an der Küste von Dorchester, in England, an einem Flusse gleiches Nahmens, hat Sitz und Stimme im Parlament. Es wohnen mehrentheils Fischer daselbst.

Limea, s. Lumiet, im Art. Limonenbaum.

Limen, eine von den acht Hauptspielarten des gemeinen Citronenbaums, die aber wieder in mehrere Unterarten getheilt wird. Im Art. **Limonenbaum** wird noch etwas mehr davon vorkommen.

Limenereutik, von dem griechischen λιμην, Hafen, und ευω, ich fließe, fahre, ist die Wissenschaft, welche lehrt, wie man ein Schiff lenken muß, damit es den Ort seiner Bestimmung erreiche. Im Deutschen hat man zwey Wörter, die man statt dieses fremden gebrauchen kann und gebraucht, nähmlich Seefahrtskunde und Steuermannskunst, wovon das erste von etwas größerem Umfange und weiterer Bedeutung, als das andere ist, wie es unten in diesen Artikeln erklärt werden wird.

Limer (Bois à) s. Th. 6. S. 181.

Limera, s. Napoli di Malvasia.

Limerick, auch Lumneach, Lough-Meath, eine der reichsten und lebhaftesten Handelsstädte mit 32,000 Einwohnern, und 3850 Häusern in Irland, die eine sehr schöne lage, zum Theil auf einer vom Shannon gebildeten Insel hat. Sie ist befestigt. Der neue Theil der Stadt ist gut gebaut. Die Häuser sind neu, alle von Ziegelsteinen und in gerader linie aufgeführt. Er hängt mit dem übrigen Theile der Stadt mittelst einer schönen 3 bogigen Brücke zusammen. Hier sind Schiffsdocken, Kayen, ein Zollhaus, Werkhaus ꝛc. ꝛc. Dieser Theil von Limerick ist sehr lebhaft, und trägt alle Spuren eines blühenden Platzes. Die Stadt schickt 2 Deputirte zum Parlament. Der Bischoff von Limerick steht unter dem Erzbischof von Cashel. — Die Ausfuhr aus dem hiesigen Hafen besteht in Rindfleisch, Schweinfleisch, Butter, Häuten und Rübsamen; die

die Einfuhr in Zucker, Rum, Taback, Bauholz, Wein, Kohlen, Salz und dergleichen Artikeln. Schiffe von 400 Tonnen können mit der Fluth, die hier 14 Fuß steigt, bis an die Stadt kommen. *)

Limerick, ist auch eine Grafschaft, die von der vorstehenden Stadt den Nahmen hat, und zu der Provinz Mounster gehört. Sie liegt zwischen den Grafschaften Tipperari, Cork und Kerri, und zwischen dem Flusse Shannon, und ist besonders wegen des vortreflichen Ciders, der da bereitet wird, in Ruf. Sie hat 375320 Acres, 19 Baronien, nähmlich Connillo, Konry, Pobleybreyen, Owneibeg, Connagh, Clanwilliam, Small-County, Coshma, Coshlea, 3 Flecken, 130 Pfarren, und im Jahr 1766. 19380 Häuser.

Limesol, ein Flecken auf der Insel Cypern, in dessen Nähe ein sehr guter cyprischer Wein wächst.

Limestre, eine Art Sarsche, die in Rouen gemacht wird. Siehe Sarsche.

Limette, ist ein Getränk, das aus Branntwein und Limonen auf nachfolgende Art gemacht wird. Wenn man z. B. 6 Pinten machen will, so nimmt man 3 gewöhnliche Limonen, von mittler Größe, sind sie klein, so nehme man vier, sind sie groß, so können zwey hinreichen. Die Schalen hiervon destilliret man mit $3\frac{1}{4}$ Pinten Branntwein. Der Syrup besteht aus $1\frac{1}{4}$ ℔ Zucker und $2\frac{1}{4}$ Pinten Wasser.

*) In Hennings Genius der Zeit, May 1796. findet man noch einige Nachrichten über Limerick.

Limeuil, ein Städtchen von 255 Feuerstellen, am rechten Ufer der Dordogne, da, wo sich die Vezere darein ergießt, in Perigord, jetzt Hauptort eines Cantons im Depart. der Dordogne.

Limeum, *Limeum*, ist eine Pflanzengattung, wozu jetzt drey Arten gerechnet werden, welche sämmtlich am Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause gehören, aber sehr unbedeutend sind. Die Gattung gehört in die zweyte Ordnung der siebenten Linnéischen Classe, und hat den Charakter: Cal. 5-phyllus. Petala 5, æqualia. Capsula globosa, 2-locularis. D. i. der Kelch ist 5-blättrig. Die 5 Blumenblätter sind gleich. Die Kapsel kugelförmig, 2-fächerig. — Die Arten sind 1) Limeum *africanum*, länglichtes Limeum, mit länglichen gestielten Blättern, welche spannenlange, schwache, auf der Erde liegende Stängel hat. 2) Limeum *capense*, eyförmiges Limeum, mit eyförmigen sitzenden Blättern; und 3) Limeum *aethiopicum*, linienblättriges Limeum, mit linien-lanzettförmigen Blättern.

Linn. Spec. Plant. ed. Willdenow. Tom. II. p 291.

Thunbergii Prodrom. Plant. capens. p. 68.

Limfort, s. Liimfiord, Th. 78. S. 756.

Limia, der lateinische Nahme des Flusses Lima, in Portugal. S. Lima, N. 2. oben, S. 116.

Limier, ein Leithund, s. unter Jagdhund, Th. 28. S. 402, besonders aber Leithund, Th. 77. S. 97. u. flg.

Limitation, dafür gebraucht man im Deutschen Bestimmung, Einschränkung, auch Begränzung.

Li-

Limito, ist ein italienisches Wort, welches das Maß oder Ziel bedeutet, und ist unter Handelsleuten der Preis, welchen einer dem andern bey Commissionen vorschreibt, unter oder über welchen keiner, es sey nun im Verkauf oder Einkauf der Waaren oder Wechsel, zu seines Committenten Schaden zu gehen, nicht befugt ist.

Limitiren, heißt einschränken, genau bestimmen. In dem ehemahligen Pohlen hieß Reichs- und Landtage limitiren, sie von einer Zeit zur andern aufschieben.

Limitrophisch, heißt angränzend, benachbart.

Limma, ist in der älteren Musik ein kleines Intervall, von ungefähr einem halben Tone, das aber auf verschiedne Weise entsteht und also wie der halbe Ton der Alten mehr als eine Größe hat. Der Unterschied, oder das Intervall zwischen dem halben Tone, der durch $\frac{15}{16}$ ausgedrückt wird, und dem großen ganzen Tone $\frac{8}{9}$, gibt ein limma, dessen Größe $\frac{128}{135}$ ist. Bald wird er als eine übermäßige Prime, bald als eine kleine Sekunde gebraucht. Ein anderes limma wird durch das Verhältniß $\frac{243}{256}$ ausgedrückt. Dieses ist der halbe Ton, oder das Mi Fa der alten diatonischen Tonleiter, oder der Unterschied zwischen der, aus 2 ganzen großen Tönen $\frac{8}{9}$ zusammen gesetzten Terz $\frac{64}{81}$ und der reinen Quarte $\frac{3}{4}$. Dieses ist das limma der Pythagoräer. Man bekommt es auch, wenn man von dem Grundtone C, oder 1 aus, fünf reine Quinten stimmt, und die letzte derselben $\frac{32}{243}$, durch 2 Octaven wieder gegen den Ton 1 herunter setzt. Dadurch erhöhet man das H der Alten, welches von C um $\frac{243}{256}$ absteht. Auch dieß limma wird, wie

das vorige, bald als eine übermäßige Prime, bald als eine kleine Secunde gebraucht.

In der neueren Musik, wo man das Limma unerträglich hart findet, sucht man die Instrumente aber immer gleichmäßiger zu stimmen, so daß alle 12 halben Töne, woraus die Octave besteht, gleich groß sind und also das eine gleichnahmige Intervall nicht größer als das andere ist. Dieses bewirkt man dadurch, das man die Quinten nicht ganz rein stimmt, sondern an jeder Quinte eine Kleinigkeit fehlen läßt, welches in den Artikeln Quinte und Stimmen der Instrumente mit mehrerem gezeigt werden kann. Die Lehre von dem Limma wird daher bald ganz in das Reich der musikalischen Antiquitäten gehören.

Limmat, s. Limat, oben S. 136.

Limmer, ein Dorf bey Hannover, das seit einigen Jahren besonders wegen einer mineralischen Quelle nahe bey demselben bekannt geworden ist. Diese Quelle wurde 1779 von dem Botaniker Ehrhardt auf einer Excursion entdeckt, und gehört zu den muriatischen Schwefelwassern. Sie liegt in einem sehr angenehmen Hölzchen $\frac{1}{2}$ Stunde von Hannover, und wurde 1793 mit einem Badehause versehen, so daß es den Kranken an keiner Bequemlichkeit fehlt. Sowohl der Boden, wo die Quelle entspringt, als auch das ganze benachbarte Erdreich, ist kalkartig, mit vielem Quarz und wenigem Thon vermischt, ohne Schwefelkies. Die in der Nähe der Quelle befindlichen Steine und Gewächse, besonders die, über welche das Wasser fließt, sind aber mit einem gelblichen Pulver bedeckt, daß sich nach den damit angestell-

stellten Proben wie wahrer Schwefel verhält. Die Quelle liefert in 24 Stunden 14000 Cubic-Fuß Wasser. Die natürliche Wärme dieses Wassers differirte mehrentheils von der Wärme der athmosphärischen Luft um 10 — 12° nach Fahrenheit; die specifische Schwere verhält sich zu dem destillirten Wasser wie 294 zu 293 oder 1,0003 zu 1,0000. Es riecht wie das Nenndorfer, die Farbe ist hell und klar, doch wird es an der Luft nach einiger Zeit trübe, und läßt ein gelbliches Pulver fallen, welches ein wahrer Schwefel ist; dann wird es wieder klar und wird wie Brunnenwasser. Der Geschmack ist, das schwefelichte abgerechnet, nicht unangenehm, vielmehr erquickend. Der Dunstkreis über der Quelle enthält ein Gemisch von hepatischer und phlogistischer Luft, da ein zu langer Aufenthalt in derselben Kopfweh und Ohnmachten bewirkt.

Die Versuche, die man mit gegenwirkenden Mitteln mit diesem Wasser anstellte, sind besonders folgende: 1) Vitriolsaures Silber wurde schwarz; 2) eben so das salpetersaure Silber; 3 und 4) salpetersaures und essigsaures Bley schwarzbraun; 5) Bleyweiß schwarz, so wie 6) das versüßte Queckssilber; 7) salpetersaures Eisen schwarz; 8) ätzender Sublimat orangefarben; 9) Auflösung des Arsenicks gelb; 10) die Salpetersäure vermehrte den Geruch des Wassers; 11) Vitriolsäure entwickelte Luftblasen; 12) Kalkwasser machte augenblicklich Wolken; 13) salzsaure Schwererde machte wenig Niederschlag; 14) der stärkste Weingeist veränderte es nicht; 15) geistige Galläpfel-Tinctur bewirkte wenig Trübung, die sich niedersenkenden Flocken waren weiß; 16) Bittersalz veränderte

nichts; 17) so auch ätzendes flüchtiges Alkali; 18) mildes flüchtiges Alkali machte einen weißen Niederschlag; 19) Seifenauflösung wurde zersetzt; 20 und 21) Zuckersäure und zuckersaures Laugensalz machte einen weißen Niederschlag; 22) Lakmus Tinctur wurde etwas geröthet.

Aus den Versuchen n. 1—10 läßt sich das Daseyn der hepatischen Luft folgern (denn es verhält sich dieses Wasser bey mit Bley vermischten Weinen wie Hahnemanns Weinprobe); aus n. 11 — 12. das Daseyn der Luftsäure; aus 13 — 14, daß es wenig vitriolische Salze enthalte; aus 15, daß es nicht eisenhaltig sey; aus 16, daß es kein freyes Laugensalz enthalte; aus 17, daß es weder Eisen, noch Kupfer, noch Bittererde enthält; aus 18 und 19, daß es Erde hält; aus 20 und 21, daß diese Erde Kalkerde sey. Da gekochtes Wasser die Veränderungen von n. 1 — 10 nicht hervorbringt, so enthält es keine Schwefelleber; da es nach 22 eine freye Säure enthielt, und vitriolsaures Silber Hornsilber gab, so war diese Säure die Salzsäure.

Andreä, Hofapotheker in Hannover, welcher diese Quelle bereits 1787 untersuchte, fand in 80 ℔ Wasser:

Kalkerde	222	Gran
Kochsalz	207	—
Bittererde	6	—
erdichte Schwefelleber feuerbeständigen Salmiak	33	—
Selenit mit etwas Eisenocher	20	—
Alaunerde	14	—
Kieselerde	37	—

Zu

Zu Limmer sind 3 Bäder, zwey Tauchen und eine Dampfmaschine angelegt. Im Sommer 1794 brauchten 189 Personen das Wasser zu ordentlicher Cur; die Zahl der bereiteten Bäder betrug 594, der Tauchen 305, der Dampfbäder 58. Davon wurden 102 Bäder, 24 Tauchen, und 25 Dampfbäder umsonst gegeben. Die Einnahme betrug 688 Thaler 10 Gr. Im Sommer 1795 wurden vom ersten May bis zu 1sten Sept. gegeben 3873 Bäder, 449 Tauchen. 31 Dampfbäder und zwar an 315 Personen, und unter diesen nur an 97 unentgeltlich. Die Einnahme für Bäder betrug 250 Thaler 21 Gr., für verkauftes Schwefelwasser 2 Thaler. 21 Gr.

Die beyden ersten Bäder enthalten, wenn sie gefüllt sind, $24\frac{1}{2}$ Cubic-Fuß Wasser, das dritte $28\frac{1}{2}$ Cubic-Fuß. Das Reservoir ist 34′ lang, 7′ breit, und der Kasten, in welchem die Pumpe steht, ist 1′ tiefer als das Reservoir. Ohne Nachtheil der Quelle darf das Wasser nicht bis zu 585 Cubic-Fuß gesammelt werden, sondern wenn die Höhe des Wassers 5′ ist, so muß man dem Wasser einen Abfluß geben. In den fünf Sommermonathen 1794 sind 155924 Cubic-Fuß Wasser ungenutzt abgelaufen. — Was bis jetzt für Einrichtungen in Limmer in Ansehung des Bades getroffen worden, hat man dem Herrn Leibchirurgus Lampe in Hannover zu verdanken.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder der bekannten Länder, vorzüglich Deutschlands. Jena und Leipzig 1798. Seite 167—170.

Hufeland's Journal der practischen Arzneykunde Band I. St. III. 1796. S. 416—426.

Ehrhard, Neues Magazin für Aerzte, Band VII. St. IV.

Ebell, über die Töpferglasur. S. 578.

Andreä in v. Crell Beyträgen zu den chemischen Annalen II. St. II S. 207.

Hannöverisches Magazin 1787. St. 28—29.

Nachricht von einem Gesundbrunnen bey Limmer, im Journal von und für Deutschland. 1786. St. IV. S. 373. 1788. St X. S. 278.

Murray in v. Crell chemischen Annalen 1793. St. VIII. S. 116—131.

Eben dieser Aufsatz im Hannöverischen Magazin 1793. St. 73—74. Col. 1153—1172.

Limmerick. s. **Limerick**, oben, S. 146.

Limmet, s. **Limat**, oben, S. 136.

Limnanthemum peltatum, ist ein Synonym der Menyanthes nymphoides. S. Zottenblume.

Limniten, Limnites, heißen diejenigen Dendriten, oder baumförmigen Bilder auf Steinen, welche kleine Seen mit Buschwerk vorstellen.

Limnia, ist ein Synonym der sibirischen Claytonia, Claytonia sibirica Linn.

Limnopeuce vulgaris, so wird von Scopoli die Hippuris vulgaris Linn. genannt. S. Tannenwedel. *)

Limnostracites, heißen die Ostraciten; s. diese.

Limo decumanus Rumph. amb. 2. p. 196. t. 24. f. 2. ein Synonym der Citrus decumana Linn., s. Pompelmus, Th. 3. S. 94.

Li-

*) Dieses, an manchen Orten in Deutschland sehr gemeine Kraut ist Th. 23. S. 584 nach Schaftheu hingewiesen; der letztere Nahme ist aber von den neueren Botanisten nicht beybehalten.

Limodorum, die Pflanzengattung Limodorum Linn., die von einigen auch Dingel genannt wird. Diese Gattung gehört in die erste Ordnung der zwanzigsten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, oder in Gynandria Diandria, und hat den Charakter: Nectarium monophyllum, concavum, pedicellatum, intra petalum infimum. D. i. das Honigbehältniß einblättrig, ausgehöhlt, und innerhalb des untersten Blumenblattes.

Zu Linné's Zeiten waren nur zwey Arten von dieser Gattung bekannt, nähmlich das Limodorum tuberosum und altum. In der Gmelinschen Ausgabe des System. Nat. Tom. II. finden sich P. I. p. 60 — 61. aber noch neun neue Arten, die durch Thunberg, Swartz, Aublet oder Walter entdeckt sind. Da von allen diesen zur Zeit aber noch wenig Nutzen bekannt ist, so will ich sie auch nur kurz anführen.

1) Limodorum *tuberosum*. Knolliges Limodorum. Die Blumen sitzend, die Blumenschafte mehrentheils einfach. L. floribus sessilibus, scapis subsimplicibus. Gmelin. l. c. p. 60. — Diese Art, die auch amerikanische Bastard Nieswurz genannt wird, wächst auf den antillischen Inseln und in den Staaten von Nordamerika. Ihre Wurzel besteht in einer Zwiebel, welche 2 — 3 neun Zoll lange und $\frac{3}{4}$ Zoll breite Blätter mit einer langen scharfen Spitze am Ende und fünf Furchen in der Länge treibt. Der Blumenschaft ist fast anderthalb Schuh hoch und trägt eine lockere Aehre purpurrother Blumen, welche auf kurzen Stielen stehen. Die Blumenkrone ist orchidenartig; die oberen Blumenblätter

sind

sind mit einander verbunden, die an den Seiten breiten sich wie Flügel aus, und das untere bildet eine Art eines Nachens. Der Eyerstock ist säulenförmig und hat einen zarten Griffel, an welchem zwey Staubfaden hangen, die sich mit eyrunden Staubbeuteln endigen. Der Griffel hat oben eine trichterförmige Narbe. — Die Behandlung und Fortpflanzung dieses für unser Clima etwas zarten Gewächses kann man in dem bekannten Millerschen Gärtner-Lexicon, im Art. Limodorum nachsehen.

2) Limodorum, *altum.* Hohes Limodorum. Die Blumen gestielt, die Blumenschafte rispenförmig ausgebreitet. L. floribus pedunculatis, scapis paniculatis. Gmel. l. c. — Diese Art wächst in Amerika und ist von Plumier beschrieben und abgebildet. Von der vorstehenden unterscheidet sie sich besonders dadurch, daß ihre Blumenblätter nicht behaart sind, und durch den zerstreuten Blumenstand.

3) Limodorum *striatum.* Gestreiftes Limodorum. Der Blumenschaft eckig und glatt; die Blätter schwertförmig und gerippt; die Blumenblätter lanzettförmig: Die Unterlippe länglich und flach. L. scapo angulato glabro, foliis ensiformibus nervosis, petalis lanceolatis: labio oblongo plano. Gmel. l. c. — Thunberg (Flor. Japon. p. 28.) hat diese Art in Japan entdeckt.

4) Limodorum *ensatum.* Schwertförmiges Limodorum. Der Blumenschaft rund und glatt; die Blätter schwertförmig, gestreift; die Blumenblätter lanzettförmig, glatt: Die Unterlippe zurück gekrümmt, etwas breiter. L. scapo tereti

tereti lævi, foliis enſiformibus ſtriatis, petalis lanceolatis glabris: labio recurvo latiore. Gmel. l. c. — Dieſe Art iſt auch von Thunberg (Flor. Japon. p. 29.) in Japan entdeckt.

5) Limodorum *utriculatum*. Schlauchförmiges Limodorum. Die Wurzel knollig; die Blätter kommen paarweiſe aus der Wurzel und ſind mit Scheiden verſehn, davon die unterſte aufgeblaſen iſt; der Schaft auch beſcheidet; die Blumen ſitzend. L. radice tuberoſa, foliis radicalibus geminis vaginatis: vagina radicali inflata, ſcapo vaginato, floribus ſeſſilibus. Gmel. l. c. — Dieſe Art iſt von Swartz (Nova Genera et Spec. Plant. p. 119.) auf Jamaica und Domingo gefunden.

6) Limodorum *grandiflorum*. Großblumiges Limodorum. Die Wurzel knollig; die Blätter mehrentheils vierzählig; die Blumen am Ende des Stängels mehrentheils dreyzählig, und ſehr groß. L. radice tuberoſa, foliis ſubquaternis, floribus terminalibus ſubternis amplitſimis. Gmel. l. c. — Dieſe Art wächſt in Guiane und iſt von Aublet (Plant. Gujan. II. p. 818. t. 321.) entdeckt.

7) Limodorum *gentianoides*. Enzianartiges Limodorum. Blattlos; die Wurzel knollig; der Stängel mit Scheiden verſehn; die Blumen geſtielt. L. aphyllum, radice tuberoſa, caule vaginato, floribus pedunculatis. Gmel. l. c. — Swartz, (Nov. Gen. et. cet. p. 119.) der dieſe Art in Jamaica entdeckte, iſt ungewiß, ob ſie zur Gattung Limodorum gerechnet werden könne.

8) Li-

8) Limodorum *Tancarvilleea.* Tancarvilleeiſches Limodorum. Die Blumen in Trauben und bartlos. L. floribus racemoſis imberbibus Gmel. l. c. — Von Aiton (Hort. Kewenſ. III. p. 307. und t. 12.) beſchrieben und abgebildet.

9) Limodorum *pendulum.* Hangendes Limodorum. Die Wurzel zaſerig; die Stängel einfach, ſehr lang; die Blätter umfaſſend; die Blumen einzeln in den Blattachſeln. L. radice fibroſa, caulibus ſimplicibus longiſſimis, foliis amplexicaulibus, floribus axillaribus ſolitariis. Gmel. l. c. — Aublet (Plant. Gujan. II. p. 819. t. 322.) hat dieſe Art in Gujana entdeckt und beſchrieben.

10) Limodorum *praecox.* Frühzeitiges Limodorum. Die Wurzeln zaſerig; die Blätter ſchwertförmig; die Blumen in einer einfachen Schneckenlinie um den Stängel; das Honigbehältniß ſitzend. L. radicibus fibroſis, foliis enſiformibus, ſpica florum ſerie ſimplici ſpirali, nectario ſeſſili. Gmel. l. c. p. 61. — Wächſt in Carolina nach Walters Flor. carol. p. 221.

11) Limodorum *auctumnale.* Herbſt-Limodorum. Der blättrige Stängel und die Nebenblätter weichhaarig; die Blumen in einer doppelten Schneckenlinie um den Stängel. L. caule folioſo bracteisque pubeſcentibus, ſpica florum ſerie duplici ſpirali. Gmel. l. c. — Wächſt auch in Carolina, und iſt von Walter a. a. O. aufgeführt.

Limoges, lat. Lemovices, Auguſtoritum, eine alte und anſehnliche Stadt von 2573 Feuerſtellen

len und 24000 *) Einwohnern, die vormahlige Hauptstadt der Provinz Limosin, und jetzige Hauptstadt des Depart. der obern Vienne in Frankreich. Sie liegt am rechten Ufer der Vienne theils auf dem Abhange eines Hügels, theils in einem Thale, weshalb ihre Straßen sehr ungleich sind. Von Toulouse ist sie 60, von Poitiers 26, und von Paris ungefähr 100 franz. Meilen entfernt.

Die Stadt besteht aus 2 Theilen, deren einer, la Cité genannt, im Thale am Flusse, der andere, la Ville, auf der Anhöhe liegt. Der letztere ist der ansehnlichere Theil. Sie ist überhaupt nicht sehr schön. Die Straßen sind meist enge, krumm und abhängig; sehr viele Häuser sind noch von Holz gebaut, daher Feuersbrünste hier nicht selten sind; doch gibt es auch schöne und ansehnliche Gebäude.

Oeffentliche Plätze und Spatziergänge gibt es hier nicht viele. Die Promenade D'Orsay, nach dem Nahmen des General-Intendanten, der sie im Jahre 1713 anlegen ließ, benannt, ist sehr angenehm. Sie befindet sich auf der Stelle eines römischen Amphitheaters, das im Jahr 1568 noch beynahe ganz vorhanden war, dann aber abgetragen, und zur Anlegung der genannten Promenade vollends zerstört wurde. Der Platz hieß vormahls les Arenes, welchen Nahmen auch die anstoßende Vorstadt davon führte. Dieser Spatzierplatz hängt mit dem Platze d'Aine, nach dem Nahmen eines andern Intendanten benannt, zusammen, welcher öffentliche Platz zu den Messen und Jahrmärkten bestimmt ist. Auch die

*) Nach Volkmann nur 22000.

die schöne Promenade Allée de Tourny, die vor dem Thore Tourny bis zum Benedictiner-Kloster geht, hat ihren Nahmen von dem Intendanten, der sie anlegen ließ. — Der Fitz-James-Platz, nach dem Gouverneur der Provinz benannt, ist der schönste öffentliche Platz der Stadt. Er ward im Jahre 1786 auf der Terrasse de la Tour branlante (des wankenden Thurms), die d'Orsay im Jahr 1712 erbauen ließ, angelegt, und auf demselben stehen das neue Rathhaus und die Börse. — Der Dauphins-Platz, vorher Place de Montmaillé genannt, ist seit 1781 auch ein sehr schöner Platz. Mehrere Straßen stoßen auf demselben zusammen, und in seiner Mitte steht ein hübscher Springbrunnen.

Limoges hat überhaupt sehr schöne Springbrunnen, unter welchen die Aiguléne der merkwürdigste ist. Dreyzehn Röhren spritzen das Wasser in ein großes, aus einem einzigen Steine gehauenes Becken, das 36 Fuß im Umfange hat. Dieselbe Quelle füllt daneben eine Pferdetränke. Der Abfluß des Brunnens strömt in zwey kleine Teiche, die sehr bequem in Feuersgefahr zu gebrauchen sind, reiniget die Straßen der Stadt und befruchtet Gärten und Felder.

Vor der Revolution war die Stadt der Sitz eines Bischoffs, der über 20000 liv. Einkünfte hatte, und dessen Sprengel 908 Kirchspiele in sich begriff; ferner eines Präsidials, einer Senechausse, eines Münzhofes ꝛc. ꝛc. Außer der vormahligen bischöflichen Kathedral-Kirche und einer Kollegiat-Kirche zu St. Martial sind hier noch 13 Pfarrkirchen. Der vormahlige bischöfliche Pallast ist das schönste moderne Gebäude

bäude der Stadt, und die dazu gehörigen herrlichen Gärten, die sich bis an die Vienne erstrecken, gaben ihm eine vorzügliche Zierde. Die Kathedral-Kirche zu St. Stephan liegt in der Cité an dem Ende einer Plattforme am Flusse; sie ist ein sehr schönes, aber unvollendetes gothisches Gebäude, mit einem vortrefflichen Portal. Die Kirche ist 179½ Fuß lang, 127 Fuß breit, und das Gewölbe ist 84 Fuß hoch.

Die Einwohner dieser Stadt sind betriebsam und industriöse aus Nothwendigkeit, und abergläubisch aus Grundsätzen. Dieses Prädicat scheint man ihnen nicht ohne Grund zu geben, da sie von jeher große Vorliebe für alle religiöse Tändeleyen und Mummereyen hatten; auch wimmelte es hier vordem von Mönchen und Brüderschaften. Was den Kunstfleiß dieser Leute betrift, der durch die Noth erzeugt ist, da die Gegend umher zu den unfruchtbaren gehört, so ist zu bemerken, daß selbst in den Zeiten der Barbarey die bildenden Künste hier noch getrieben wurden, und die Arbeiten der hiesigen Künstler vorzüglich in Emaille waren ehemahls sehr berühmt. Auch mehrere Gelehrte sind in vorigen Zeiten hier geboren worden.

Die hiesigen Fabricate bestehen hauptsächlich in Hufnägeln, Nadeln und Drahtwaaren, Messingwaaren, Seidenzeuge von verschiedener Güte, Tuch, Hornwaaren, Porcellan, Wachs ꝛc. ꝛc. Auch treibt die Stadt einen nicht unbeträchtlichen Handel, da sie an der großen Heerstraße von Paris nach Toulouse, und von Lyon nach Bourdeaux liegt; sie ist daher die Niederlage des Handels von Lyon, Rochelle, Clairmont, Bourdeaux ꝛc. ꝛc. Das Commerz würde aber weit

lebhafter seyn, wenn die Vienne schiffbar wäre; sie ist hier aber so voll Klippen, daß alle Versuche, sie schiffbar zu machen, bisher fehl schlugen. Dennoch versichert man, daß es zu bewerkstelligen möglich wäre.

Uebrigens genießen die hiesigen Einwohner einer reinen gesunden Luft und daher auch meist einer dauerhaften Gesundheit und eines langen Lebens. Da die Gegend umher wenig fruchtbar ist, so essen die Landleute beynahe nichts als Rüben und Castanien.

Limoges ist eine uralte Stadt, die zu der Römer Zeiten schon in großem Ansehn stand, und auch von vielen Römern zum Aufenthaltsort gewählt wurde, weshalb sie alles thaten, dieselbe zu verschönern. Die Zeit der Erbauung ist unbekannt, und von den Ueberresten aus dem Alterthume wußte man nur mit Gewißheit, daß der Kaiser Trajan das oben erwähnte Amphitheater hatte erbauen lassen.

Ausführlicher findet man die Geschichte und die Merkwürdigkeiten von Limoges beschrieben in dem

Historischen, statistisch-topographischen Lexicon von Frankreich. III. B. Ulm 1799. Col. 402—410. — Auch sehe man

Neueste Reisen durch Frankreich, von D. J. J. Volkmann. II. 478. ꝛc. ꝛc.

Limoges, die Generalität von Limoges begriff vormahls die ganze Provinz und das Gouvernement Limosin, die Provinz und das Gouvernement Angoumois, mit Ausschluß der Landvoigtey Cognac, und beynahe die Hälfte von Nieder-Marche in sich, war gegen 700 franz. □Meilen groß, und erstreckte sich über drey Bisthümer, nähm-

lich die von Limoges, Angouleme, und Tülles. Sie war in fünf Elections eingetheilt, worin 909 Kirchspiele, 114,296 Feuerstellen, und 514,332 Seelen gezählt werden, und soll ehemahls noch volkreicher gewesen seyn. Sie hatte freyen Salzhandel, war aber sonst allen Abgaben unterworfen, wie die übrigen Provinzen, und brachte dem Könige jährlich 4,833,712 liv. ein.

In dieser Generalität findet man Bley, Kupfer, Antimonium, Eisen und Steinkohlen. Bleyminen gibt es zu Glangevic, und St. Hillaire-Bonneval zwey franz. Meilen von Pierre-Buffiere. Vor dem Jahre 1724 wurden sie nie ordentlich bearbeitet, sondern nur von den Einwohnern ausgegraben, verkauft und zu Schmelzwerk gebraucht. Im genannten Jahre eröffnete man zwey Gruben zu Glanges, welche eine jährliche Ausbeute von 10000 Rthlr. abwarfen. Sie wurden aber schon im folgenden Jahre wieder vernachlässiget, und erst 1763 durch den Marquis de Mirabeau aufs neue benutzt. Ferner fand man bey Fergeas, Ventadour und Menet Bleyminen; die beyden letzteren sind aber wieder eingegangen. — Kupferminen gibt es zu Segur, die aber noch nicht bearbeitet wird, ferner in der Gegend von Ayon und St. Robert, liegen aber gleichfalls unbenutzt. — Antimonium findet sich im Walde von Bigis, womit stark nach Holland gehandelt wird; es ist besser und wird folglich auch theurer verkauft, als dasjenige, welches in andern Provinzen gefunden wird.

Eisen wird bey Plaudrix, Ayen, St. Robert, Perepeza und Du Ample; ferner bey Montberon und Morthon ꝛc. ꝛc. gegraben, und wirft viel ab.

Steinkohlengruben gibt es bey Maymac, Bourganeuf, las-Mais, Mansac, Vareſt und Pantaleon; die letztern ſollen den beſten engliſchen an Güte nichts nachgeben.

Endlich findet man an verſchiedenen Orten noch beſondere Steinarten, z. B. Marmor, Serpentinſtein, Schiefer, Schleifſteine, Ockererde ꝛc.

Meſſing ließ der Herr von Morin zuerſt in Frankreich gießen. Drahtziehereyen gibt es zu St. Prieſt-Taurion.

In der Manufactur der Herren de la Foret werden ſeidne, floretſeidne, kattunene, wollene und leinene Stoffe und Zeuge verfertigt. Die Seide dazu wird theils aus Italien, theils aus languedoc, Baumwolle aus der levante und Amerika ꝛc. gezogen, und die fertigen Waaren werden eben dahin wieder abgeſetzt. Droguet, (eine Art grobes wollenes Zeug) wird häufig in Limoges verfertigt und in der Provinz verkauft. Eben ſo Siamoſe, Flanelle, Leinwand, Mützen, Strümpfe, Hüte, Papier von allen Sorten, wovon das meiſte nach Paris, das übrige nach Rouen, Toulouſe, Bourdeaux und Holland debitirt wird. In der Gegend von Limoges gibt es gegen 30 Papierfabriken.

Roth- und Weißgärbereyen gibt es zu Limoges; ferner Drechsler, Kammmacher, Lichtzieher ꝛc.

Zur Beförderung des Ackerbaues hat ſich in dieſer Generalität eine Geſellſchaft des Ackerbaues formirt, welche zu Limoges, Angouleme und Brives Comtoire hat. Die Mitglieder traten im Jahr 1759 zuſammen, und wurden

1761

1761 privilegirt. — Die vorzüglichsten Producte, die die Provinz sonst noch liefert, sind: Kastanien, Erdäpfel, Orseille (oder Färberflechte, Lichen Roccella.)

Messen und Jahrmärkte werden in dieser Generalität zur Beförderung und Aufnahme des Handels eine große Menge gehalten. — Vier Hauptlandstraßen durchkreutzen diesen District. Die erste kommt von Paris und führt nach Toulouse; sie geht durch Bessines, Limoges, Pierre-Buffiere, Uzerche und Brives. Die zweyte von Bourdeaux nach Lyon geht durch Chalns, Limoges ꝛc. die dritte von Rochelle nach Limoges; die vierte von Limoges nach Poitiers.

Lexicon von Frankreich III. B. Col. 410.

Limoges, eine Gattung Leinwand, welche man zu Luzern und Zoffingen in der Schweitz webt.

Limon, s. Lehm, Th. 70. S. 5.
— s. Limone und Limonenbaum.
— a Rio, s. Th. 8. S. 151.
— bianco di St. Remo, s. eben das.
— cajetanus, s. eben das.
— cerieſcus, s. eben das.
— citratus, s. Th. 8. S. 146.
— con foglio dorato, s. Th. 8. S. 151.
— cucurbitado, s. eben das.
— d'eau, s. Passions-Blume.
— della corona dolce, s. Th. 8. S. 152.
— dolce ordinaria, s. eben das.
— dulci medulla Olyſſiponenſis, s. eben das
— dulci medulla vulgaris, s. eben das.
— imperialis, s. eben das. S. 151.
— incomparabilis, s. eben das.
— incanellato, s. eben das.

Limon incanellato di Malfetta, ſ. eben daſelbſt S. 151.
— Melaroſa, ſ. eben daſ.
— non ha pari, ſ. eben daſ.
— racemoſus, ſ. eben daſ.
— ſtriatus vulgaris, ſ. eben daſ. S. 150.
— vulgaris, ſ. eben daſ.
— zucherino dolce, ſ. eben daſ. S. 152.
Die übrigen ſehe man im Art. Limonenbaum.

Limona, eine kleine Inſel zwiſchen den Inſeln Rhodus und Stampalia, an der Küſte von Natolien, die aber einen guten Hafen hat.

Limonade, die, im Plur. die — n, doch nur, wenn von mehreren Arten die Rede iſt, aus dem Franz. Limonade, und dieſes aus dem Ital. Limonata, ein kühlendes Getränk von Waſſer, Zucker und limonen- oder Citronen-Saft. — Obgleich ſich alle Arten der Citronen oder Limonen, die einen ſauren Saft enthalten, zur Zubereitung der Limonade ſchicken, ſo muß man vorzüglich doch diejenigen Sorten dazu wählen, welche man aus Italien und Portugal bringt, weil dieſe diejenigen weit übertreffen, welche aus dem Fürſtenthume Monaco oder aus Provence kommen. Ueberdem trifft man unter den Citronen von den beyden letztgenannten Gegenden zuweilen welche an, die men wilde (Sauvagons) nennt; und eine einzige von dieſen iſt im Stande 50 Pfunden Limonade einen widerlichen Geſchmack mitzutheilen. Was noch auffallender ſcheinen wird, iſt dieſes, daß man kein Mittel anzugeben weiß, dieſe wilden Citronen von den übrigen zu unterſcheiden, indem ihr unangenehmer Geruch und Geſchmack ſich nur erſt alsdann merk-

merklich zu erkennen gibt, wenn sie in das Zukkerwasser ausgedrückt worden sind, und sie überdieß in ihrer äußeren Gestalt den gepfropften und zahmen völlig gleich kommen. — Die italienischen und portugisischen Citronen erkennet man nicht nur an ihrem angenehmeren Geruche und Geschmacke, sondern auch daran, daß sie nur halb so viele Kerne in sich haben als die andern. *)

Bey der Verfertigung der Limonade muß man zuvörderst darauf Rücksicht nehmen, daß nicht alle Theile der Citronen von gleichen Bestandtheilen und von gleicher Wirkung sind. Nur der innere Saft ist von kühlender Natur. Das in der Schale befindliche Oehl, und die sonstigen aromatischen Theile sind erhitzend. Je nachdem man von dem einen oder dem andern verhältnißmäßig mehr in die Mischung thut, wird das Getränk auch mehr oder weniger kühlend.

Will man ein Getränk haben, welches bloß kühlend ist, so ist die einfachste Art dabey zu verfahren diese. Man läßt 5 Unzen weißen Zukker in einer Pinte **) recht hellen Wassers schmelzen, nimmt 2 — 3 gute Citronen, wischt sie gelinde ab und schneidet sie mitten durch. Jede dieser halben Citronen drückt man alsdann mit den Händen dergestalt aus, daß die Behältnisse, worin sich der Saft befindet, platzen, und der Saft in das Zuckerwasser fließe. Diese Mischung wird darauf durch einen tuchenen Fil-

*) Man sehe die Artikel Citrone, Th. 8. S. 149. und Limonen-Baum.

**) Eine Pinte Wasser wiegt 1½ Pfd.

trir-Sack geseihet und an einem etwas kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Soll die Limonade indessen minder kühlend seyn, so schneidet man die Hälfte der gelben Rinde dieser Frucht in sehr dünne Schälchen ab, und läßt sie 20 — 30 Minuten in dem Zuckerwasser ausziehen, schneidet dann, wie oben erwähnt ist, die Citrone durch und drückt sie aus.

Sind die Citronenschalen aber zum Theil schon trocken, welches gewöhnlich in den späteren Jahrszeiten der Fall ist, dann schälet man alle gelbe Rinde der Früchte, welche in das Getränk kommen sollen, dünne ab, und läßt sie insgesammt ausziehen.

Soll die Limonade reitzende und auflösende Kräfte haben, so werden die Schälchen der Rinde in das Zuckerwasser geworfen, das Gefäß übers Feuer gesetzt, und die Flüssigkeit einige Grade unter der Hitze des kochenden Wassers so lange erhalten, bis die Tinctur eine schöne Citronenfarbe erlangt hat. Dann gießt man die Flüssigkeit in ein Gefäß von Steinzeug, und preßt, wenn alles erkaltet ist, den Citronensaft hinein, gießt alles durch ein leinenes Tuch, und hebt die Flüssigkeit an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf. *)

Die Limonade wird aber sonst auch noch auf verschiedene Weise gemacht. Einige nehmen z. B. auf eine Kanne frisches Brunnenwasser drey bis vier Citronen, schneiden die äußere gelbe Schale ab, werfen sie in das Wasser, decken das Gefäß

*) Encyklopädie für Künstler. IV. Band. Berlin 1796. S. 259 — 261.

fäß zu, und lassen es ein paar Stunden stehen; nachher drücken sie den Saft von den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, seihen das Wasser durch ein dichtes Tuch, und werfen so viel gestoßenen Zucker hinein, als sie für nöthig erachten. Hierauf gießen sie es einige Mahle aus einem Gefäße in das andere, und lassen es auch noch wohl einmahl durch das Tuch laufen, damit der Trank recht klar wird.

Andere hängen auch gleich anfangs etwas zerknickten Coriander und gestoßenen Zimmt in ein Säckchen gebunden hinein, und lassen es so einen halben Tag stehen. Noch andere reiben auch noch zwey oder drey Gran Bisam mit sechsmahl so viel Zucker auf einem Reibstein so lange unter einander ab, bis man keinen Bisam mehr sieht, und thun es hernach unter die Limonade, welche sie hierauf noch etliche Mahle abgießen.

Andere geben sich weniger Mühe, und nehmen nur zwey bis drey Citronen nebst vier loth Zucker auf eine Kanne Brunnenwasser, schneiden sie scheibenweise, werfen beydes zusammen in Wasser, lassen den dritten Theil davon einkochen und seihen es endlich, wenn es kalt ist, durch ein Tuch.

Nach einer andern Methode nimmt man sechs Citronen, reibt von einer derselben die Schale mit Zucker ab, und preßt den Saft von allen aus. Alsdann kocht man 1 ℔ Zucker mit Wasser ganz dick und vermischt ihn mit dem Citronensafte, nebst den auf Zucker abgeriebenen Citronenschalen. Dieses läßt man zusammen eine kleine Viertelstunde durchkochen, füllt es in Fla-

schen, und thut davon nach Belieben unter ein Glas Wasser zum Trinken. *)

Auch nimmt man zuweilen statt der gemeinen Citrone, die im 8ten Th. der Encykl. S. 159. beschriebene angenehm riechende Spielart Cedra, oder Cedrat, und macht Limonade davon, so wie sich übrigens zur Noth auch alle Sorten, die einen sauren Saft haben, dazu anwenden lassen.

Die Limonade ist übrigens zwar ein angenehmes Getränk, sie hält sich aber nicht lange, und man muß allezeit um den zweyten oder dritten Tag frische bereiten.

Was insonderheit noch die so genannte englische Limonade, fr. Limonade à l'Engloise betrifft, so wird sie wie der Sanggris zubereitet, außer daß zur Limonade Canarien-Sect, und zum Sanggris Wein von Madera kommt. Man thut auch Amber-Essenz hinein, die im Sanggris wegbleibt. Sie ist zwar angenehm von Geschmack, aber nicht sehr gesund. Man verthut davon eine große Menge in den französischen und englischen Inseln in Amerika. Das übrige davon wird im Art. Sanggris vorkommen.

Außer den vorhin schon angezeigten Schriften kann man über Limonade noch folgende nachsehen:

Hildt's Handlungszeitung. 1788. S. 268.

Beckmann's Geschichte der Erfindungen, VI. Bd. II. St. S. 205.

Londner Kochbuch S. 582 — und andere Koch- und Haushaltungsbücher.

Limo-

*) Preußischer Volksfreund. 1798. IX. S. 1138.

Limonaden-Eis. Dazu reibt man die Schale von 8 Citronen auf ½ ℔. Zucker ab, thut sie in einen Napf, drückt den Saft derselben dazu, läutert *) den Zucker, und wenn er kalt geworden ist, thut man ihn zu dem obigen, reibt alles durch ein Haarsieb und läßt es frieren.

Limonaden-Kalteschale, eine Kalteschale, wozu man Limonade statt des Biers oder Weins nimmt. Hausmutter, Th. I. S. 583.

Limonaden-Pulver, ist ein Pulver, das aus der eingetrockneten Citronen-Säure, Zucker ꝛc. ꝛc. besteht, und das, so wie man es ins Wasser schüttet, eine wahre Limonade hervorbringt. Man nimmt dazu 2 Unzen Citronen-Saft, 6 Unzen Zucker, und 8 Unzen Wein. Man vermischt dieses zusammen und dampft es über dem Feuer bis zum Trocknen sehr gelinde ab. Alsdann pulverisirt man es, und vermischt es mit noch 2 Unzen Zucker, welche vorher über einigen frischen Citronen abgerieben worden. Hierauf thut man das Pulver in ein Arzneyglas, und bewahrt es vor dem Zutritt der Luft, von der es sonst in sehr kurzer Zeit feucht wird.

Nach einer andern Methode nimmt man 4 Unzen vom feinsten Zucker, stößt ihn zu Pulver, thut dann 2½ Drachmen Sauerkleesalz und 60 Tropfen vom ächten Cedernöhl hinzu, welches wohl mit einander vermischt wird.

Oder man reibt von einer oder mehreren Citronen die gelbe Schale auf hartem Zucker so lange

*) Den Zucker läutern heißt ihn mit etwas Wasser aufkochen, wohl abschäumen, und ihn hernach so lange einkochen lassen, bis er sich in Faden ziehen läßt.

ab, bis der Zucker hinlänglich Oehl daraus in sich genommen hat, und mischt hernach das Sauerkleesalz hinzu. Oder man nimmt auch statt des letzteren eben so viel Cremor Tartari, wodurch man auch ein Limonaden-Pulver erhält. Dieses letztere löset sich aber in kaltem Wasser nicht auf, sondern senkt sich zu Boden, und muß daher beym Gebrauche umgerührt werden.

Hildts Handlungszeitung. 1790. S. 295.

Wittembergisches Wochenblatt 1770. (siehe im Register.)

Hochheimer's Haus- und Kunstbuch. II. Leipzig 1797. S. 86.

Beckmanns physikalisch-ökonomische Bibliothek. VII. S. 495.

Encyklopädisches Jahrbuch. 1791. S. 29.

Nicolai Seereise und Curarten. III. S. 593.

Limonadier, Limonaden-Macher oder Limonaden-Schenk, derjenige, der limonade macht und verkauft. Bey uns sind das gewöhnlich die Kaffeeschenken; zu Paris aber gibt es eine eigne Innung limonadiers, von denen viele mit einem großen Gefäße voll Limonade, nebst Gläsern und Spühlwasser auf den Straßen und öffentlichen Plätzen herum gehen, und ihr Getränk den Durstigen feil bieten.

Limönchen, das, s. unter Limonenbaum.

Limone, oder Limonie, (die), im Plur. die—n, die Frucht des Limonen- oder Limonienbaums, unter welchem letzteren Nahmen indessen zwey Arten von Bäumen verstanden werden, nähmlich besonders 1) der gemeine Limonenbaum, Citrus Limon Linn., und 2) der saure Limonienbaum, Limonia acidissima Linn. Von diesem letzteren

ren wird so gleich im Art. Limonelle die Rede seyn; von dem ersteren im Art. Limonenbaum. Doch muß ich hier in Ansehung des Worts Limone oder Limonie so gleich noch bemerken, daß man im gemeinen Leben nicht bloß die Frucht von Citrus Limon Linn. damit belegt, welche eigentlich kleiner, eyförmiger und kürzer als die Citrone ist, auch eine blässere Farbe, dünnere Schale und mehr Mark hat; sondern alle marinirten, eingepöckelten oder sonst eingemachten Früchte des ganzen Citronengeschlechts, wogegen man aber alle grünen und frischen Früchte so wohl von Citronen- als Limonenbäumen Citronen zu nennen pflegt. In Italien begreift man überhaupt alle Citronen mit unter dem Nahmen Limonen oder Limonien. — Das Wort *Limon* ist persischen Ursprungs, und mit dem Baume, der in Persien und den benachbarten Gegenden zu Hause gehört, nach Europa gekommen.

Von Limonen-Conserve, Limonensaft, Limonenwasser und dergl. werde ich in besondern Artikeln handeln, dort aber den mehrsten Schriftstellern zu Folge Limonie schreiben, obgleich es besser wäre, sich dieser Form zu enthalten, um keine Verwechselung mit der Limonia zu veranlassen.

Limonelle, (die) im Plur. die—n, eine Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der zehnten Classe des linnéischen Systems gehört, und von den Botanisten Limonia genannt ist, wahrscheinlich deswegen, weil ihre Früchte ihrer Säure wegen mit denjenigen sauren Citronen, die man insgemein Limonien nennt, einige Aehnlichkeit haben. An sich ist diese Gattung von den weiter unten folgenden Limonenbäumen aber sehr ver-

verschieden, wie es aus nachstehendem Gattungs-Character erhellet: Der Blumenkelch ist nähmlich in fünf Abschnitte getheilt; die Blumenkrone besteht aus fünf Blättern; die Frucht ist eine dreyfächerige Beere, welche in jedem ihrer Fächer nur einen Samen hat. Bey einigen Arten findet man eine 4-blättrige Blumenkrone und eine 4-fächerige Kapsel. — Linné kannte nur drey Arten dieser Gattung; jetzt ist ihre Zahl aber mit verschiedenen neuen Arten vermehrt. Sie zerfallen in zwey Abtheilungen, nähmlich mit und ohne Dornen.

* Limonellen mit Dornen.

1) *Limonia monophylla.* Einblättrige Limonelle.

Die Blätter einfach, die Dornen einzeln.

L. foliis simplicibus, spinis solitariis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 571. — Houttuyn Linn. Pflanzen-Syst. I. p. 614.

Limonia monophylla. Roxburgh Plants of the coast of Coromandel. Vol. I. London 1795. Col. 59. Tab. 83.

Limones pusilli zeylanici sylvestres. Burm. Zeyl. 143. t. 65. f. 1.

Dieses ist ein ostindischer Baum, welcher in Zeylon Dehighaha genannt wird, und einen runden glatten Stamm hat. Seine Blätter sind ganz einfach, länglich-eyförmig, etwa 2 Zoll lang, und stehen wechselsweise, auf sehr kurzen Stielchen; sie sind dick, aderig, spitzig, am Rande ganz und glatt, und bey jeglichem Blatte

steht

steht ein einzelner spitzer gerader Dorn. In den Winkeln der Blätter stehen 10—12 kleine weißliche Blumen auf lauter einfachen, zuweilen doch auch ästigen Stielchen in einem Büschelchen zusammen. Die Blumenkrone besteht, nach der Roxburghschen Abbildung, aus vier Blumenblättern. Die zehn Staubfaden sind über $\frac{2}{3}$ ihrer Länge in eine etwas glockenförmige Röhre zusammen gewachsen, und abwechselnd ein wenig kürzer, Die Staubbeutel sind eyförmig, aufrecht stehend, und gelb. Die Frucht ist beynahe kugelförmig, vorne mit einer kleinen stumpfen Spitze, gelbgrünlich von Farbe, und vierfächerig, und sieht wie eine junge Pomeranze aus.

2) *Limonia trifoliata.* Dreyblättrige Limonelle.

Die Blätter dreyzählig, die Dornen gepaart.

L. foliis ternatis, spinis geminis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 571. Jacq. Icon. Plant. rar. t. 463. Ejd. Collect. ad. Botan. III. p. 176. Houttuyn Linn. Pflanzen-Syst. I. p. 615.

Dieser Baum ist auch in Ostindien zu Hause, und hat das Ansehen eines Citronenbaums. Seine Aestchen sind hin und her gebogen, und mit dreyzähligen, etwas durchlöcherten, ganzrändigen Blättern besetzt, welche so groß sind, als die Blätter des strauchartigen Jasmin. Die Seitenblättchen sind kleiner als das mittlere und haben keine Stiele. Das mittlere ist vorne eingekerbt. Die beyden Dornen in den Blattwinkeln sind weich und länger als die Blattstiele. Die Frucht ist eine kleine, glatte, runde und rothe gestielte Beere, so groß als eine Heidelbeere.

Von

Von dieser Art gibt es eine Varietät, die ohne Dornen ist, und sitzende Blätter hat. Das ist die Citrus parva dulcis. Sonnerat it. nov. Guin. p. 103. t. 63.

3) *Limonia acidissima.* Gefiederte Limonelle. (Auch Anisblatt.)

Die Blätter gefiedert, die Dornen einzeln.

L. foliis pinnatis, spinis solitariis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 572. Houttuyn Linn. Pflanzen-System I. p. 616.

Limonia crenulata. Roxburgh Plants of the coast of Coromandel. Vol. I. Col. 60. Tab. 86.

Dieses ist ein ostindischer Baum, der bey Batavia Boa Balangan und im übrigen Java auch Cabeltan genant wird. Seine Blätter sind gefiedert, 3—4 Zoll lang, und der gemeinschaftliche Blattstiel ist stark geflügelt. Sie haben einen Geruch wie Anis. Die Blättchen sind eyrund und am Rande gekerbt, so wie die Flügel des Blattstiels. Die Frucht ist rund, mit einem engen Hals, vierfächerig, und enthält unter einer holzigen Schale ein süßes eßbares Fleisch. Die Blumenkrone ist weiß und vierblättrig. Die Zahl der Staubgefäße ist acht. Die Staubfaden sind nicht verwachsen. Die Staubbeutel sind aufliegend.

In Malabar hält man die Blätter dieses Baums für ein unfehlbares Mittel wider die fallende Sucht. Die Wurzel purgirt, treibet den Schweiß, und wird bey verdorbenem Magen und Colicschmerzen gebraucht. Die Früchte stär-

stärken den Magen, und stellen die verdorbene Verdauung wieder her; auch gebraucht man sie als ein Präservativ bey den Pocken, und anderen grassirenden, bösartigen und ansteckenden Fiebern.

Nach dem Houttuynschen Pflanzen-Systeme ist dieses nicht die eigentliche saure Limonie, sondern Linné und andere Botanisten haben durch ein Versehen diese und die folgende, welches die ächte saure Limonelle seyn soll, verwechselt.

4) *Limonia aurantifolia.* Pomeranzenblättrige Limonelle. (Auch Limonellus, Limon Nipis, Liemis-boom, Limon-Maas, wilde, Gold-, Bauch-, Brey-, Büffellimonen.)

Die Blätter einfach, die Blattstiele herzförmig geflügelt, die Aeste mit Dornen.

L. foliis simplicibus, petiolo cordiformiter alato, ramis spinosis. Houttuyn Linn. Pflanzen-Syst. I. p. 618. Rumph. amb. II. t. 26—32. Merian. Surin. t. 17.

Nach dem Houttuynschen Systeme begreift diese Art, die in Ost- und Westindien und im südlichen Amerika zu Hause ist, verschiedene Abänderungen unter sich, und ist die gewöhnlich so genannte saure Limonie. Die Bäume erreichen die Höhe wie starke Apfelbäume. Ihre Aeste sind mit Dornen versehn, und die Blätter haben herzförmig geflügelte Stiele, wie die Pomeranzenblätter, sind aber nur halb so groß als die letzteren. Aus den Blumen bereitet man ein köstliches Oehl, dergleichen man aber

auch aus den Schalen der Früchte preßt. Diese Früchte sind in Surinam sehr gemein, und werden mit Zucker oder auch nur mit Salzwasser eingemacht, fast zu allen Speisen gegessen, und auch so zubereitet nach Europa geschickt. Die Sclavinnen in Westindien bestreichen sich, wenn sie sich baden wollen, vorher den Leib mit dem Safte derselben. Diese Bäume haben in Surinam das ganze Jahr hindurch Blumen und reife und unreife Früchte. — Diese Art ist von dem Herr Professor Willdenow nicht aufgenommen, wahrscheinlich weil die Nachrichten davon nicht genau genug sind.

** Limonellen ohne Dornen.

5) *Limonia lucida.* Glänzende Limonelle.

Die Blätter einfach, die Blumenstiele in den Blattwinkeln.

L. inermis, foliis simplicibus, pedunculis axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. W. T. II. p. 572.

Diese Art ist von Forster auf der Insel Mallicollo entdeckt; es ist davon, wie von den mehrsten von Förster in dem Prodrom. Florulæ Insul. austr. aufgeführten Pflanzen, aber noch wenig bekannt geworden.

6) *Limonia mauritiana.* Africanische Limonelle.

Die Blätter mehrentheils dreyzählig, die Blättchen eyförmig, ganzrändig, etwas lang zugespitzt, die Blumenrispen in den Blattwinkeln.

L.

L. foliis ſupternatis, foliolis ovatis integris *) ſubacuminatis, paniculis axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 572. Lamarck Encyclop. method. botan. III. p. 497.

Iſt auf der Inſel St. Mauritius zu Hauſe. Die Blätter beſtehn aus drey, ſelten aus vier Blättchen

7) *Limonia pentaphylla.* Fünfblättrige Limonelle.

Die Blätter mehrentheils fünfzählig, die Blättchen eyförmig ganzrändig, ihre Stielchen etwas geflügelt.

L. foliis ſubquinatis, foliolis ovatis integerrimis, pedicellis ſubalatis.

L. inermis, foliis ſubquinatis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 572. Retz obſerv. bot. V. p. 24.

Dieſer Baum wächſt in Oſtindien. Er hat, ſo wie die andern dieſer Abtheilung keine Dornen. An jedem Blattſtiele findet man gewöhnlich 5 eyförmige, ſpitze, ganzrändige Blättchen, die abwechſelnd ſitzen und die Größe wie die Blätter des gemeinen Citronenbaums haben. Die Blattſtielchen ſind kurz und etwas geflügelt; die Flügel einwärts gebogen. Die Blumentrauben ſind kurz, und zuſammen geſetzt. Die Blumen klein. Der Kelch fünfzähnig.

*) Dieſes müßte, wie es ſich aus dem Zuſammenhange ergibt, *integerrimis* heißen, welches ganzrändig bedeutet, wogegen integra ungetheilt heißt.

8) *Limonia arborea.* Baumartige Limonelle.

Die Blätter fünfzählig, die Blättchen lanzettförmig-länglich, gesägt, die Blattstielchen sehr kurz, nackt.

L. foliis quinatis, foliolis lanceolato-oblongis serratis, pedicellis breviſſimis nudis.

Limonia arborea. Roxburgh Plants of the coast of Coromandel. Vol. I. Col. 60. Tab. 85.

Das Vaterland dieses Baums ist Ostindien, besonders der gebirgige Theil der Circars, wo er zu einer mittlern Höhe mit einem weit ausgebreiteten ästigen und schattigen Haupte wächst. Die Blätter sind fünfzählig an jedem Stiele, die Blättchen sitzen abwechselnd an denselben, sind fünf Zoll lang, zwey Zoll breit, und haben die erwähnte Gestalt. Die Blumenkrone besteht aus fünf Blumenblättern. — Im übrigen hat dieser Baum mit der vorstehenden Art viele Aehnlichkeit. Auch dienen seine Früchte so wie bey der eben genannten manchen Vögeln zur Speise, und die Blumen sind lieblich duftend.

9) *Limonia madagaſcarenſis.* Madagascarsche Limonelle.

Die Blätter gefiedert, die Blättchen abwechselnd, mehrentheils vierzählig, lanzettförmig, gezähnt, die Blumenrispen kurz und in den Blattachseln.

L. foliis pinnatis, foliolis alternis ſubquaternis lanceolatis dentatis, paniculis brevibus axillaribus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd.

Willd. Tom. II. p. 572. Lamarck. Encyclop. method. botan. III. p. 497.

In dem letzteren Werke ist dieser, auf der Insel Madagascar wachsende Baum beschrieben.

10) *Limonia minuta.* Kleine Limonelle.

Die Blätter gefiedert, die Doldentrauben am Ende.

L. inermis, foliis pinnatis, racemis corymbosis terminalibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 573. Forster Prodrom. Florul. Insul. austr. n. 190.

Ist auf den Freundschaftsinseln in der Südsee zu Hause.

Limonelle, (africanische) s. oben, S. 178.
— (Bauch-) s. oben, S. 177.
— (baumartige) s. oben, S. 180.
— (Brey-) s. oben, S. 177.
— (Büffel-) s. oben, S. 177.
— (dreyblättrige) s. oben, S. 175.
— (einblättrige) s. oben, S. 174.
— (fünfblättrige) s. oben, S. 179.
— (gefiederte) s. oben, S. 176.
— (glänzende) s. oben, S. 178.
— (Gold-) s. oben, S. 177.
— (kleine) s. oben, auf dieser Seite.
— (madagascarsche) s. oben, S. 180.
— (pomeranzenblättrige) s. oben, S. 177.
— (wilde) s. oben, S. 177.

Limonenbaum oder Limonienbaum, der, im Plur. die — bäume, Citrus Limon Linn., ist der Baum, der die Limonen oder Limo-

nien trägt. Das Vaterland desselben ist Persien und andere warme Länder im Osten und Westen; seit anderthalb Tausend Jahren wird er aber sehr viel in Italien, Spanien ꝛc. im freyen Lande, in nördlicher gelegenen Ländern aber in Glashäusern gezogen, wenigstens des Winters durch künstliche Wärme vor dem Erfrieren geschützt.

Was die botanische Bestimmung dieses Baums anlangt, so ist es sehr schwer, darüber etwas genaues und feststehendes zu sagen, weil die Autoren sich der vielen Abänderungen wegen, die es von dem Limonenbaume gibt, so uneinig sind. In den älteren Zeiten machten die Botanisten aus dem Limonenbaume eine eigne Gattung, die sie Limon, Limonia nannten, und von Citrus und Auratium trennten. Linné vereinigte diese genannten Bäume nebst noch einigen andern aber in eine Gattung, für welche er den Nahmen Citrus behielt, ja er hielte die Limonenbäume sogar nur für eine Spielart des gemeinen Citronenbaums, Citrus Medica, und glaubte auf alle Abänderungen desselben nicht achten zu dürfen, weil sie nur durch Cultur und durch Vermischung mit den Pomeranzen, Citronen ꝛc. ꝛc. entstanden wären.

Dieser Meinung pflichten zwar sehr viele bey. Andere halten indessen dafür, daß die angegebenen Bäume zwar unter eine Gattung zu bringen sind, daß die Zahl der Species, oder Arten, aber größer angenommen werden müsse, als Linné sie angibt, wenn sie auch gleich nicht wissen, was sie eigentlich für Arten festsetzen sollen.

Der

Der Herr von Münchhausen, der im 3ten Theile des Hausvaters S. 531—600 von den Orangerie-Bäumen handelt, die er sämmtlich Agrumen nennt, hat eine ähnliche, doch aber etwas besondere Meinung. Da seine Auseinandersetzung der Orangerie-Bäume indessen das beste ist, was man zur Zeit über diesen Gegenstand sagen kann; so will ich ihn hier auch zum Führer wählen, da ich den Artikel Limonenbaum, der bey *Aurantium* und Citrone einmahl hierher gewiesen ist, besonders aufführen muß, und ich will hier zugleich etwas von den allgemeinen Eigenschaften der Agrumen nachhohlen, da diese in den vorhin genannten Artikeln nicht zur Genüge angegeben sind.

Alle zu den Orangerie-Bäumen oder Agrumen gehörigen Arten, wachsen nach des Herrn von Münchhausens Angabe*) zu einem stets grünenden Baume mit geradem, ziemlich dicken Stamme, weißer stark riechender fünfblättrigen Blume und ziemlich runder Frucht, deren äußere Rinde aus lauter kleinen, mit Oehl angefüllten Bläschen besteht.

Die Wurzel des Baums ist weißlich, zaserig, und stark riechend. Das Holz ist weißgelblich, schwer, fett, glatt, nimmt eine Politur an, und hat keine merkliche Luftlöcher und Ringe. An einigen Arten ist es aber schwammichter als an andern. Die Rinde ist glatt, gesprenkelt, berstet nicht auf; ist aber an einer Art weißlichter als an der andern. Die jungen Zweige sind zuerst immer glatt und grün, an vielen Sorten stachelig.

*) Man sehe den Hausvater a. a. O. S. 532. u. flg.

Die Blätter sind glatt, glänzend; haben gar nichts rauhes; oben sind sie dunkelarün, unten heller, dick und fleischicht, von starkem Geruche, bitterm Geschmacke und öhlichtem Wesen. In der Mitte geht oben eine etwas eingebogene, unten stark hervorstehende, und sich in verschiedene Nebenäste theilende Rippe hindurch. Die Oberfläche ist an einigen platt, an andern erhaben. Der Rand ist bald mehr bald weniger ausgezackt. An einigen Sorten sind die Blätter oval, und oben und unten stumpf, an andern sind sie mehr zugespitzt.

Die Stiele der Blätter haben das eigene, daß sie nur vermittelst eines Kniees oder Gelenkes mit den Blättern zusammen hangen. Bey einigen Arten hat der Blattstiel auf beyden Seiten Flügel, die bald größer, bald kleiner und in Verbindung mit einander herzförmig sind.

Afterblätter, Nebenblätter (Stipulæ und Bracteæ) und Knospen hat keine hierher gehörige Art.

Die Blüthe kommt in den Winkeln der Blätter, auch aus dem alten Holze unmittelbar bald einzeln, bald in kleinen Sträußern hervor.

Die Blüthezeit ist im Sommer, im Junius und Julius; die angesetzten Früchte reifen über ein Jahr und oft 15 Monathe und noch später nachher.

In Ansehung der Blume sind folgende Theile zu bemerken.

Der Kelch ist ein platter, holzichter, auf einem kurzen Stiele sitzender Teller, mit einem klei-

kleinen aufgebogenen fünffach getheilten Rande. Dieser Theil bleibt nicht allein, sondern wächst an einigen Arten auch zu einer merklichen Größe an.

Die Blumenkrone besteht aus fünf langen, oben zugerundeten, ausgehöhlten, sich ausbreitenden, fleischichten, öhlichten Blättern. Die Farbe derselben ist gemeiniglich weiß, an einigen auswendig röthlich.

Staubfaden, deren Zahl etwa 20 ist, sind unten in einige Parthien zusammen gewachsen, weshalb Linné diese Gattung in die achtzehnte Classe seines Planzen-Systems, in die Polyadelphia setzte.

Der Fruchtknoten sitzt auf einer etwas erhöheten Fläche in der Mitte der Staubfaden, und ist rundlich. Der Griffel ist walzenförmig, so lang als die Staubfaden; die Narbe rüsselförmig.

Die Frucht ist rund oder länglich, vorne zuweilen mit einigen Hervorragungen versehen, übrigens mit einer gefärbten Rinde umgeben, die viele kleine, mit einem flüchtigen Oehle erfüllte Bläschen enthält. Unter dieser Rinde liegt ein weißes, trocknes schwammichtes Fleisch. Die Mitte besteht aus einer ungewissen Anzahl von Fächern, die mit einer feinen Haut umgeben, und mit lauter kleinen Bläschen voll Saft angefüllt sind, zwischen welchen die Kerne ohne Ordnung liegen. In der Mitte lassen diese Fächer eine hohle Röhre.

Alle Agrumen theilt der Herr von Münchhausen nun in zwey Hauptabtheilungen, nähmlich in Orangen und Limonen. Die Hauptkennzeichen, worgn man die Orangen unter-

scheidet, sind der geflügelte Blattstiel und eine kugelrunde Frucht. Doch sind diese Kennzeichen nicht ganz ausschließend, da man auch Lumien und Citronaten, die zu der Abtheilung der Limonen gehören, mit geflügelten Blattstielen, und Lumien mit runder Frucht hat. Die Limonen unterscheiden sich durch eine zugespitzte Frucht, und ungeflügelte, oder doch nur mit kleineren Ansätzen versehene Blattstiele.

Zu den Orangen gehören nun wieder folgende als Unterarten, nähmlich:

a) die Pomeranzen. Davon sehe man den Art. Aurantium, Th. 3. S. 85. u. flg.

b) Die Apfelsinen. Eben das. S. 92.

c) Die Pompelmuse. Eben das. S. 94.

Zu den Limonen rechnet der Herr von Münchhausen acht Unterarten, nähmlich

d) die Citronaten. Davon sehe man den Art. Citronat, Th. 8. S. 144.

e) Die Peretten.

f) Die Bergamotten.

g) Die Lumien.

h) Die Limen.

i) Die Ponzinen.

k) Die Citronen. Davon sehe man Th. 8. S. 149.

l) Die Limönchen.

Alle diese sollen am Holze, am Laube und an der Frucht etwas besonderes haben, und ihre Kerne nie in andere Sorten ausarten. Es gibt überdem von jeder hier genannten Art aber wieder

der verschiedene Varietäten, so daß in dem Garten des Herrn von Münchhausen, der zu seiner Zeit in diesem Stücke übrigens wohl der reichhaltigste war, bloß an Limonen 133 verschiedene Abänderungen gezählt sind. Da diese Bäume nun einen sehr bedeutenden Gegenstand der Kunstgärtnerey abgeben, und eben so sehr zur Zierde der Palläste gereichen, als ihre Früchte angenehm und wichtig sind: so wird es nöthig seyn, die bekanntesten Abänderungen, mit Uebergehung derjenigen, die in der Encyklopädie schon beschrieben sind, anzuführen, und einige Nachrichten von ihnen zu geben.

Was zuvörderst die Peretten betrifft, so haben alle dazu gehörigen Unterarten am Stiele spitz zulaufende Blätter, (folia decurrentia), und blaßgelbe Früchte, von der Gestalt der Birnen, wovon sie auch den Nahmen haben; nähmlich lang und oben an der Spitze dick, nach dem Stiele zu aber spitz, (fructus turbinatus). Sie haben zugleich einen angenehmen Geruch, ein süßes Fleisch, und lassen sich, wenn sie recht reif werden, ganz essen, besonders die kleineren Abänderungen. — Ferrarius hat sie auch von einem gewissen Sicilianer, durch den sie bekannt geworden, Spataforen genannt, unter welchem Nahmen sie auch noch bekannt sind. Er führet aber S. 239. Limon Spatafora rheginus an, welches keine Peretta ist.

Die hierher gehörigen Varietäten sind, nach Münchhausens Angaben:

1) Die kleine Peretta. Limon Pyri effigie, vulgo Peretta minor. Ferrar. Hesperid. 231. Limon Peretto Spadafora., Volkam. Hes-

Hesperid. I. 141. II. 116—118. — Ist klein, oben platt, wohlschmeckend; behält den Griffel als eine Spitze.

2) Die große Peretre, Peretta major. Ferrar. Hesp. 233. Limon Peretto. Volkam. I. 149. — Ist größer als die vorige, oben aber nicht so platt.

3) Die gestreifte Perette, Peretta striata Martelletti. Ferrar. Hesp. 235. Limon Peretto incanellato. Volkam. Hesp. I. 139. — Ist geriefelt.

4) Die süße Perette. Ist nicht so bitter und scharf im Geschmack, wie die übrigen; ist aber von der ersteren vielleicht nicht sehr verschieden.

5) Die spanische Perette. Hat eine hervorragende Spitze. Dieses ist wahrscheinlich die Peretto perzonzino Volkam. I. 139.

6) Die Perette mit gefüllter Blume. Peretto di fior doppio. Volk. II. 116. — Ist an der Spitze erhaben, und am besten zu Essen. Die Blumen sind gefüllt und einfach.

Die Bergamotten stehen gleichsam in der Mitte zwischen den Peretten und Lumien, sind aber sehr kenntlich. Das Laub ist oval und gegen den Stiel nicht spitz ablaufend, sondern gleicht mehr den Orangen. Die Stiele haben auch ziemlich starke Lappen, besonders wenn der Baum frisch treibt. Die Frucht ist den Pereten ähnlich, und unterscheidet sich an dem in merklicher Dicke in Gestalt einer Säule darauf zurück bleibenden Griffel. Wenn die Frucht ihre Reife erhält, wird sie mehrentheils rund, und hat eine

Bit-

Bitterkeit wie die Lumien, dabey aber etwas vorzüglich aromatisches.

Hiervon ist eigentlich nur eine Art bekannt, nähmlich Limon Bergamotto. Volkam. I. 155. II. 142., wovon Volkamer indessen zwey Varietäten angibt. a) Die krausblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia rizza, und b) die schlichtblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia liscia. — Aus der Rinde der Bergamotten wird in Italien das Bergamottenöhl gemacht. Man sammelt übrigens die jungen Früchte, wenn sie abfallen, und trocknet sie auf; hernach schabt man ein wenig davon ab, um einen angenehmen Geruch und Geschmack im Munde zu haben. Dieses ist ein gutes Präservativ, wenn man in ein Zimmer tritt, das mit ungesunden Gerüchen angefüllt ist. Auch nimmt man diese Früchte geschabt in kleinen Portionen mit Wasser ein, gegen Coliken, die aus dem Magen kommen.

Mit den Bergamotten-Birnen, s. Th. 4. S. 237., muß man die hier beschriebenen Bergamotten nicht verwechseln.

Die Lumien, Limea, haben ein knastiges, steifes brüchiges Holz, und treiben kurze Zweige. Ihre Blätter sind dick, fleischicht, steif, mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Gestalt, vorne stumpf. Die Frucht ist rund und bitter, und hat gemeinhin etwas ähnliches von den Orangen, also oft auch eine dunklere Farbe als andere Limonen. Zu den Lumien gehören

1) Der Adamsapfel, Pomum Adami. Ferrar. 313. Pomo d'Adamo, Volk. I. 167. II. 137. — Dieses ist die merkwürdigste Varietät

tät unter den Lumien. Die Frucht hat an der Spitze einen Absatz in Gestalt einer breiten Warze. Um denselben ist ein Ring, welcher so aussieht, als wenn in den Apfel gebissen worden, so daß man jeden Zahn besonders erkennt. So gar ist auch ein Zwischenraum zwischen diesen Eindrücken, welcher den Abstand der oberen Zähne von den unteren darstellt, welches alles zu der Benennung Adamsapfel Veranlassung gegeben hat. Diese Frucht ist übrigens die beste zum Einmachen mit Zucker. Auch kann man den Saft davon an den Speisen gebrauchen, aber nicht die bittere Schale.

2) Die valentinische Lumie. Lumia valentina. Ferrar. 327. Limea di Valenza. Volk. I. 147. — Ist groß und rund.

3) Die spanische Lumie. Lumia Hierosolymitana s. Hispanica. Ferrar. 319. Limea di Gallitia. Volk. I. 149. — Hat einige Aehnlichkeit mit dem Adamsapfel.

4) Die römische Lumie. Lima Romana piorum in hortis Ferrar. 335. Lima Romana. — Zeichnet sich eben nicht besonders aus.

Die folgenden Lumien kommen in einigen Stücken mit diesen oder jenen Agrumen überein, und werden daher auch nach diesen benannt.

5) Die Orangen-Lumie. Lumia aranzata. — Ist rund, beynahe pomeranzenförmig, und von dunkler orangenfarbe.

6) Die Citronat-Lumie. Limon citratus lævior. Ferrar. 263. Lumia cedrata. — Hat eine rauhe erhabene Rinde und die Gestalt einer Citronat.

7) Die Peretten-Lumie. Limon Petettæ consimilis. Ferrar. 237. Hat Früchte beynahe

von

von der Form der Peretten, aber von bitterem Geschmacke.

8) Die Citron-Lumie. Lumia Limonata Volk. — Hat dicke runde Blätter. Die Früchte gleichen zwar den Citronen, haben aber bitteres Fleisch und Schale, können also nicht an Speisen gebraucht werden.

9) Die ballförmige Lumie. Limon pusilla pila. Ferrar. 207. Pusilla pila. Volk. II. 122. — Hat eine ganz runde Frucht.

10) Die lange Lumie. Lima longa. Limon Ligusticum. Volk. I. 149. — Hat längliche Früchte.

11) Die Gold-Lumie. Lima citrata oblonga sive scabiosa et monstrosa. Ferrar. 337. Lumia monstrosa con frutto dorato e verrucoso. Volk. II. 63. 162. — Die Frucht ist groß, lang, vorne zugespitzt, von dunkler leuchtender Orangenfarbe, daher sie die Holländer Goude Limoen nennen. Sie ist über und über mit Warzen und Beulen besetzt, daher für das Ansehen eine der schönsten Früchte; zum Gebrauche paßt sie sich aber wegen der starken Bitterkeit nicht gut. — Dem brüchigen schwammigen Holze nach sollte man sie für eine Citronat halten. Der Baum macht einen häßlichen warzigen Stamm.

12) Die gefüllt blühende Lumie. Lumia d'Ollanda di fior doppio. — Hat eine runde Frucht, vorne mit einem Absatze,

13) Die Eckern-Lumie. Lumia coronata. — Ist von Gestalt wie die Orangen-Lumie, hat aber wie die Eckern-Orange (s. Th. 3. S. 87.) einen großen gefärbten Kelch.

Die

Die Limen, Lima, italienisch Limea, haben kleinere und kugelrunde hellgelbe Früchte, oben mit einer kleinen Warze. Das Laub ist kleiner, stumpf, oval und glatt; sie treiben wenig krauses Holz. Dazu gehören

1) Die süße Tettine, Lima dulcis, Ferrar. 333. Lima dolce, Volk. I. 165., holländisch Soet Limonetje. — Hat eine kleine runde blaßgelbe Frucht, welche oben gleichsam platt gedrückt ist, und eine merkliche hervorstehende kleine Warze hat, welche zu ihrer Benennung Gelegenheit gegeben. Die Frucht hat wenig Fleisch, und ist fast durchaus mit Saft angefüllt, der süß von Geschmack ist, daher einige an der Frucht einen Wohlgeschmack finden. Man ißt sie wie eine Apfelsine roh, oder in Scheiben geschnitten mit Zucker. — Der Baum hat glatte, grüne, ovale Blätter, und im Wachsthum viel ähnliches von den Adamsäpfeln, daher die Gärtner ihn Evaapfel zu nennen pflegen. — Die Blätter von dieser Sorte haben einen angenehmeren Geruch als bey der folgenden.

2) Die saure Tettine, Lima acris, Ferrar. 333. — Ist der vorstehenden fast in allen Stücken ähnlich, ausgenommen, daß der Saft sauer und die Frucht ein wenig dunkler von Farbe ist. Auch ist ihre Blume an der Außenseite röthlich, an der vorstehenden aber weiß, wie man denn überhaupt an allen Limonen das Merkmahl hat, daß die süßen weiße, und die sauren röthliche Blumen hervor bringen, wovon bloß die Bergamotte eine Ausnahme macht, die weiß blühet und doch einen sauren Saft hat. —

Die Ponzinen, Ponzinum Ferrar 289. sind von den Limien nicht genug unterschieden,

und

und gleichsam diejenigen Mittelsorten, welche die Gränzen zwischen den Lumien, den Citronaten und den Citronen zweifelhaft machen. Alle Ponzinen haben eine runde Frucht, welche aber vorne mehr verlängert und spitzer ist, als die vorigen Lumien; sie haben auch nichts bitteres in der Schale, sondern einen angenehmen aromatischen Geschmack. Die Früchte sind übrigens nicht so lang, und größer und dicker als an den Citronen, haben dabey einen mehr aromatischen Geruch, und kommen im übrigen den Citronen nahe, ausgenommen daß das Fleisch nicht so fest noch schmackhaft ist. Ihr Gebrauch ist vorzüglich zum Einmachen. Die vorzüglichsten von ihnen sind:

1) Die rothe Ponzine, Limon ponzinus rubens, Ferrar. 293. — Treibt große rothe Schüsse, welche gerade in die Höhe stehen. Hat eine ins eyförmige fallende Frucht, welche Anfangs roth ist. Der Baum sieht wie eine Citronate aus; das süße Fleisch aber fehlt.

2) Die neapolitanische Ponzine, Limon ponzinus in hortis Matthæjorum, Ferrar. 295. — Ist runder als die vorige.

3) Die paduanische Ponzine, Ponzino regino da Padua, Volk. II. 129. Limon Ponzinus chalcedonicus, Ferrar. 297. — Hat eine längliche, vorne stumpfe Frucht mit vielem Fleische, auswendig höckerig.

4) Die wohlriechende Ponzine, Ponzino Ligusticus, Ferrar. 289. — Hat angenehmes Fleisch, die Frucht fällt etwas ins runde.

Die Limönchen, Citrus pusillus calaber Ferrar. p. 209., italienisch Limonzello, halten gleichsam das Mittel zwischen den Citronen und Citronaten. Sie treiben zärtlicher Holz, als eine der übrigen Arten, haben viele, mit vielen kleinen Stacheln besetzte Zweige, und an solchen die Augen nahe bey einander. Sie sind daher dicht beblättert und machen eine dichtere Krone, als eine der übrigen Limonen. Die Blätter sind glatt, oben dunkelgrün, klein, fleischicht, oval; haben einen ziemlich merklich ausgezackten Rand wie die von den Citronaten, und an der weißlichten Unterfläche kenntliche Löcher, wenn man sie gegen das Licht hält. Die Blattstiele haben kleine Lappen, wie die Orangen. Die Blumen kommen häufig traubenweise, sind klein, weiß, von angenehmen Geruch, und haben nichts rothes, wie viele andere Limonen. Sie blühen zweymahl im Jahre, im Anfange des Sommers und im Herbste, ja den ganzen Sommer hindurch. Die Früchte sind oval, mit einer etwas hervorstehenden Spitze, übrigens zwar die kleinsten von allen, aber auch fast die am mehrsten geschätztesten. Die Schale ist vorzüglich glatt und gelinde anzufühlen, hat einen sanften und angenehmen Geruch, und anfangs eine grüngelbe, am Ende aber eine blaßgelbe Farbe. Unter der äußeren Schale ist fast gar kein weißes Fleisch, sondern die ganze Frucht ist mit grüngelblichem Safte von einer angenehmen Säure angefüllt, welcher mehrentheils in zwölf Fächer vertheilt ist, und in der Mitte fast gar keine Höhlung läßt. — Man hat davon verschiedene Abänderungen. Folgende sind aber die merkwürdigsten:

1) Das große Limönchen, Limoncellus Joh. Bauh. Limon pusillus calaber, Ferrar.

rar. 209. Limon Calabreſe. Volk. I. 143. II. 114. — Hat größere Früchte, und größere Blätter mit mehr geflügelten Stielen. Die Frucht hat grüngelblichen Saft, und mehrentheils zehn Fächer. Der Baum blühet zweymahl im Jahre, und hat mithin auch öfters reife Früchte.

Hierzu gehört auch noch das neapolitaniſche Limönchen, Limon puſillus neapolitanus Ferrar., welches etwas kürzere Blätter hat, aber eine wenig verſchiedene Spielart iſt; ſo wie auch noch eine andere, die etwas rundere, ſchwärzliche Blätter haben ſoll.

2) Das ſtachlige Limönchen, Limon puſillus ſpinifer, Ferrar. Limonocello da Neapoli, Volk. II. 115. — Dieſes ſcheint eine aus den Kernen der vorigen entſtandene Spielart zu ſeyn, oder vielleicht iſt dieß die wilde Stammart, weil ſie viel kleiner an Holz, Blättern und Früchten iſt, und viele kleine Stacheln hat. Sie blühet faſt das ganze Jahr. Die Frucht hat 10—12 Fächer, eine noch dünnere Haut als die vorige, und nichts als lauter Saft. Man gibt dieſer im Geſchmack den Vorzug, und weil ſie den Appetit erwecken ſoll, wird ſie Guzzo appetito (Irritatot appetentiæ) genannt. In Neapel ißt man ſie roh, mit der Schale, ſo wie ſie iſt. Bey uns iſt ſie zum Roheſſen zu herbe. Man ſchneidet die Frucht in dünne Scheiben auf eine Schüſſel, beſtreuet ſie ſtark mit Zucker, und läßt ſie einige Stunden ſtehen, bis der Zucker geſchmolzen iſt, und ſich mit dem Safte vermiſcht hat, da denn der Geſchmack davon überaus angenehm, auch für Kranke eine rechte Erquickung iſt, wenn der ſaure Saft von

dem Zucker gemäßigt, und durch das aromatische der Schalen gewürzt wird.

Von der Fortpflanzung der Limonenbäume und ihrer weiteren Behandlung, so wohl im Sommer als im Winter darf hier nicht besonders gehandelt werden, da hiervon im allgemeinen eben das gilt, was schon im Art. *Aurantium* Th. 3. S. 100—122 vorkommt. Ich bemerke daher nur, daß die gemeinen Limonenbäume etwas dauerhafter sind, als die Pomeranzen, bey uns auch besser reife Früchte bringen als diese, und mehr frische Luft im Winter haben wollen. Man stellt sie deshalb nahe an den Thüren oder Fenstern des Gewächshauses, und da sie stärkere Schossen treiben, so wollen sie auch mehr Wasser als die Pomeranzenbäume haben. Was aber die zärteren Sorten betrifft, so müssen sie auch etwas sorgfältiger behandelt werden, sonst fällt im Winter die Frucht ab.

Auch in Ansehung der Literatur über diesen Gegenstand muß ich nach dem Art. *Aurantium* verweisen, weil da schon die vorzüglichsten Werke genannt sind, und seitdem wenig von Bedeutung herausgekommen ist. Volkameri Hesperides ist das Hauptbuch, nächst diesem Ferrarii Hesperides. Beyde Werke sind aber etwas selten.

Limones pusilli, s. einblättrige Limonelle, oben S. 174.

Limonia, darunter versteht man theils Malus Limonia Bauh., welches der gemeine Limonenbaum, oder auch der allgemeine Nahme für alles was Limonie heißt, ist; theils ist es die Linnéische Gattung Limonia, von der man im Art. Limonelle Nachricht findet.

Li-

Limoniades, Limoniates, Limoniantes ist ein unbekannter Edelstein der Alten, dessen Plinius Histor. nat. Lib. 37. Cap. X. erwähnt, und welches wahrscheinlich der Smaragd seyn soll. Diese Vermuthung gründet sich darauf, weil man den Nahmen von λειμων, Wiese, herleitet, und daraus auf die grüne Farbe des Steins schließt.

Limoniantes, s. das vorstehende.

Limonialtrum, ist ein Synonym der dickblättrigen Grasnelke. Man sehe übrigens Limonienkraut.

Limoniates, s. Limoniades.

Limonie, s. Limone und Limonenbaum. Da ich von der Benutzung der Limonen, und den Zubereitungen aus ihnen, aber nur erst sehr wenig angeführt habe: so will ich in verschiedenen Artikel das vorzüglichste, was davon bekannt ist, folgen lassen. Es muß nur bemerkt werden, daß hier von den eigentlich so genannten Limonen oder Limonien, wovon der Artikel Limonenbaum handelt, und zwar von den sauersaftigen die Rede ist, und nicht von den Limonellen, worüber man diesen Artikel, oben, S. 173. nachsehen kann. Daß ich hier Limonte schreibe, geschieht deshalb, weil in allen Koch- und Haushaltungsbüchern dieser Nahme der angenommene ist.

Ueberhaupt genommen gebraucht man die limonien eben so vielfältig, als die Citronen, und thut sie an Fleisch, Fische, Pasteten und andere Speisen. Der Saft wird auf allerley Gebratenes gedrückt, und gibt demselben einen angenehmen Geschmack; die Blüthen streut man

über den Salat und aus dem saftvollen Fleische werden die Limonaden und der Punsch zubereitet.

Bevor ich weiter gehe, muß ich indessen erst noch eines africanischen Gewächses erwähnen, das **Brambas** heißt und auch zu den **Limonien**, oder vielleicht richtiger zu den **Limonellen** gerechnet wird. Es ist in der africanischen Landschaft Fetu in großer Menge anzutreffen, und wächst dort auf den Bergen. Die Früchte sind nicht den dritten Theil so groß, als die spanischen Limonen, haben aber mehr Saft und sind dünner von Schale. Die Blätter sind rund und vorne spitzig. Wenn man diese Blätter frisch abgebrochen in der Hand zerreibt, so geben sie einen lieblichen Geruch. Andere zerdrükken dieselben aber mit einem Preßholze und verkaufen den ausgepreßten Saft nach Europa, wo er nicht nur zur Speise, sondern auch zum Tuchfärben gebraucht wird. — In Ermangelung einer genauen botanischen Bestimmung wollte ich dieses Gewächs nicht unter **Limonelle** oder **Limonenbaum** aufführen, sondern lieber hier, da es Th. 6. S. 357. einmahl nach **Limonie** hingewiesen ist.

Limonienaufgelaufenes, zu machen; dazu stößt man ein Viertelpfund geschälte Mandeln klein, mischt $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker darunter; drückt ferner den Saft von einigen Limonien in schönen weißen Tragant, der über Nacht eingeweicht worden, und seihet alles durch ein sauberes Tuch in die Mandeln; hernach schneidet man noch die Schalen von zwey Limonien klein würfelig darunter, drückt es mit einem Messer in eine Form, und backt es langsam in einer Tortenpfanne, bringt aber oben mehr Gluth als unten hinan.

Limonienbaum, s. **Limonenbaum**, oben, S. 181.

Limonienblüthe, wird besonders gebraucht, um sie über Salat zu streuen.

Limonienbrühe oder Sauce über allerley Gebratenes. Die Limonien werden, nachdem die Kerne zuvor heraus genommen worden, geschnitten und gehackt, und in ein Töpfchen gethan; hierauf schüttet man Wein und ein wenig Fleischbrühe, wie auch Roseneſſig daran, würzt es mit Pfeffer, Muscatennuß, ein klein wenig Gewürznelken, Zucker nach Belieben, läßt es zusammen aufsieden, und richtet es über das Gebratene an. Man pflegt diese Brühe besonders über einen Lendenbraten zuzurichten.

Limonien-Conserve von geriebenen Limonienschalen. Man reibt von den schönsten Limonien die Schale auf einem Reibeisen ab, legt sie in frisches Wasser, seihet sie sodann durch ein sauberes Tuch und trocknet es ab. Wenn dann der Zucker wie zu den andern Conserven siedet, so nimmt man ihn vom Feuer weg, thut die Limonienschalen hinein, und verfährt übrigens damit, wie es im Art. **Conserve** Th. 8. S. 325. und den daselbst angeführten Artikeln, in so fern sie hierher gehören, angegeben ist.

Limonien einzumachen, hierzu schneidet man die Limonien in der Mitte durch, höhlt sie sauber aus, und siedet sie in Wasser, seihet daſſelbe wieder ab, gießt frisches darauf, und läßt sie darin vollends absieden; alsdann stößt man Mandeln, macht sie mit Eyern und Rosenwasser an, thut Zucker und Zimmt dazu, und füllt die ausgehöhlten Limonien damit, bestreicht sie mit einem feinen Eyerklar, backt sie in Butter, und

macht eine Brühe von Limonienſaft, Zucker und Wein darauf.

Die Limonien werden auch auf nachſtehende Art mit Zucker eingemacht. Man nimmt ſchöne friſche Limonien, die nicht ſehr hart an den Schalen ſind, und ſchneidet ſie nach der Länge, ſpaltenweiſe, wie man die Melonen ſchneidet, doch nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weiße Fleiſch, noch das darunter befindliche Mark mit dem Safte verſehret werde, ſondern die Schale gleichwohl rings um an den Limonien bleibe. Hierauf weicht man ſie acht oder neun Tage in friſches Waſſer, gibt ihnen aber alle Tage friſches; hernach läßt man ſie in Waſſer einen guten ſtarken Sud thun, nimmt ſie, wenn ſie wohl geſotten ſind, wieder heraus, legt ſie auf ein ſauberes Tuch oder Sieb, läutert hiernächſt den benöthigten Zucker, davon man auf 3 Limonien 1 ℔ rechnet, ſiedet den Zucker dünn wie Waſſer, legt die Limonien hinein, und läßt ſie mit aufſieden; darauf thut man die Limonien heraus, und in ein ſauberes Glas oder einen Topf, läßt den Julep oder dünnen Zuckergallert kalt werden, und gießt ihn darauf. Ueber den andern oder dritten Tag ſiedet man dieſen Gallert wieder, und das thut man zu unterſchiedlichen Mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr ſieden, ſondern darüber ſtehen laſſen darf.

Will man trocken eingemachte Limonien haben, ſo ſchneidet man in jede, wenn ſie noch friſch ſind, der länge nach ein Ritzchen hinein, wirft ſie in friſches Waſſer, und läßt ſie nachgehends in einem Keſſel mit friſchem Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie etwas weich geworden ſind.

Wenn

Wenn sie sich mit einer Stecknadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, legt sie in frisches Wasser, läßt sie drey oder vier Tage darin liegen, und gibt ihnen alle Tage drey Mahl frisches Wasser. Nach diesem sucht man durch den geschnittenen Spalt das Mark sammt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe; oder man zerschneidet sie in halbe oder vier Theile, und wirft sie wieder in frisches Wasser, und läßt sie noch einen Tag oder eine Nacht darin. Hernach thut man so viel Zucker in einen Kessel, als man, die Limonien darin zu sieden, nöthig hat, gießt etwas Wasser darauf, daß es schmelze, setzt ihn hernach aufs Feuer, und läßt ihn eine Viertelstnnde sieden, schäumt ihn rein, nimmt sodann den Kessel vom Feuer, legt die Limonien, von welchen man vorher das Wasser rein abtriefen lassen muß, in den Zucker, und läßt es eine Viertelstunde mit einander sieden. Alsdann nimmt man den Kessel wieder vom Feuer, und läßt ihn eine Stunde oder $1\frac{1}{2}$ stehen, taucht aber die Limonien unterdessen immer unter; darauf setzt man sie wieder aufs Feuer und läßt sie, wenn sie eine Viertelstunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie gemeldet ist. Wenn sie auf diese Art nun 5 oder 6 Mahl ab- und übergesetzt worden sind, so nimmt man zuletzt die Limonien, wenn sie ein wenig abgekühlt, heraus, und legt sie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie auf solchem nach und nach trocken werden.

Nach einer andern Methode verfährt man damit eben so, wie es Th. 8. S. 160. von Citronen gezeigt ist.

Limonien einzupöckeln oder einzusalzen, wird auf folgende Art gemacht. Wenn man sie in gute Gebinde oder Fässer von Eichenholz gethan hat, gießt man Seewasser darauf, bis das Faß voll ist, und läßt es 24 Stunden darin; hernach gießt man es ab und wieder frisches darauf. In drey oder vier Tagen nach diesem Verfahren läßt man das Wasser immer 48 Stunden in den Gebinden, und fährt auf denselben Fuß bis 40 Tage nach dem ersten Einlegen fort. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man das Seewasser bis auf etwas ab, und salzt die Waare ein. Wenn das geschehen ist, können sie verfahren werden. Zu dieser Behandlung wählt man am liebsten die dickern aber runderen Cedraten (s. Th. 8. S. 159.). Die aus Spanien, Portugal und Italien kommen, werden bey Oxhöften und halben Oxhöftgebinden verkauft. Die sicilianischen sind in Fässern von 6 Salmen. Die Seestädte in Deutschland und andern nördlichen Ländern gebrauchen davon eine große Menge für ihre Küchen.

Limonienhändler, der, im Plur. wie im Sing. heißen in den Seestädten diejenigen, die mit Pomeranzen, Citronen ꝛc. ꝛc. in Menge handeln.

Limonienkäse, man scheidet die Limonien bis auf das Saure, übersiedet sie, daß sie weich werden, zerhackt sie ganz klein, sodann siedet man auch geschälte Quitten, und schneidet sie bis auf das Steinichte. Von diesen Quitten nimmt man ein Pfund auf eine halbe Limonie, mischt noch so viel fein gestoßenen Zucker darunter, als man es süß haben will, und siedet es in einer messingenen Pfanne so lange, bis man sieht, daß es gallertähnlich wird, und gestehen will, da man es

denn

denn in Formen thut, welche die Gestalt eines Käses haben.

Limonienkraut, der Nahme von Statice Limonium Linn. Von diesem nützlichen Kraute hätte im Art. Grasnelke, welches der Nahme für Statice ist, gehandelt werden können.

Limonien lange aufzubewahren. Man besticht die Limonien über und über mit einer groben Nadel oder mit einem kleinen Pfrieme, und gießt zehn Tage nach einander täglich frisches Wasser darüber; hernach brühet man sie mit Wasser, daß sie etwas weich werden, und legt sie aus dem Sude sogleich in frisches Wasser, nimmt sie wieder heraus, trocknet sie, und legt sie in einen Topf, oder weites Glas, und gießt halb Essig und halb Salzwasser daran. Alsdann sind sie fertig.

Limonien-Marcipan. Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln klein, läßt sodann $\frac{3}{4}$ ℔ Zukker so lange sieden, bis er sich in lange Faden ziehen läßt, hebt ihn vom Feuer ab, und thut die Mandeln darein; hernach nimmt man ein halb Pfund eingemachte Limonien, seihet den Saft davon ab, stößt sie klein, mischt sie unter die Mandeln, setzt dieses alles wieder übers Feuer, und rührt so lange darin, bis es nicht mehr anhängt; man gibt aber sorgfältig Achtung, daß es nicht anbrennt. Alsdann macht man beliebige Formen von weißem Papier, füllt die Masse darein, und backt es in einer Tortenpfanne. Wenn es kalt ist, macht man ein Eis darüber, und läßt es allmählig trocknen.

Limonienöhl, das wesentliche Limonien- so wie auch **Pomeranzen-** und **Citronenöhl** erhält man

man in den ländern, wo dieſe Früchte häufig wachſen, durch das Auspreſſen. Man ſchneidet deshalb die Rinde derſelben in dünne Scheiben, und drückt dieſelben gegen eine in einem Glaſe oder Porcellangefäße aufgerichtete Glastafel, da denn das in den kleinen Bläschen der Rinde ſitzende Oehl längs dieſer Tafel herab in das Gefäß fließt, und ſich darin ſammelt; dieſe weſentlichen ausgepreßten Oehle ſind weit annehmlicher, als die aus dieſen Schalen deſtillirten Oehle zu ſeyn pflegen.

Limonienſaft. Man ſchneidet die gelben Schalen von den limonien dünne und ſtückweiſe ab, thut ſie in ein Glas, und ſetzt ſie in den Keller, drückt hernach auch den Saft in ein Glas, ſetzt es wohl verdeckt an einen ruhigen Ort, läßt es drey Tage ſtehen, damit er ſich ſetzt; hernach ſeihet und gießt man ihn einige Mahle durch einen wollenen Sack, daß er recht klar wird. Darauf gießt man ihn in das andere Glas über die Schalen, läßt es alſo einen oder zwey Tage beyſammen ſtehen, ſeihet den Saft wieder durch ein Tuch, drückt die Schalen aus, und läßt alsdann den Saft noch etliche Mahle durch einen wollenen Sack laufen, damit er recht klar wird. — Zu einem Pfunde von dieſem Safte nimmt man 1½ ℔ geſtoßenen Zucker, gießt den Saft über den Zucker in einen töpfernen Tiegel, ſetzt es auf ein Kohlenfeuer, und läßt es alſo ſtehen, bis der Zucker ganz zergangen iſt, daß er nicht ſiedet, und rührt es bisweilen mit einem hölzernen Löffel auf. Mit Silber oder mit einem anderen Metalle darf man nicht hinein greifen. Hernach nimmt man den Saft wieder vom Feuer, und ſeihet ihn, wenn er kalt iſt, durch ein dickes

Tuch

Tuch in ein Glas, welches man aber wohl zubinden und verwahren muß. Man versetzt diesen Saft auch wohl zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellt ihn in kleinen Flaschen an die Sonne. Wenn man den Limonensaft ohne Feuer bereiten will, pflegt man auf 1 ℔ Saft 2 ℔ Zukker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glase an die Sonne zu stellen.

Der auf eine von diesen beyden Arten zubereitete Saft dient besonders dazu, in Fiebern den Durst und die Hitze zu stillen; dagegen der rohe Saft aus den sauren Limonen, wenn er in Menge genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er zu viele Schärfe bey sich führt. Der letztere wird übrigens in großer Menge aus Spanien und der Türkey gebracht, und vorzüglich zur Färberey gebraucht. — Der aus unreifen Limonien gepreßte Saft auf 3 Loth mit Malvasier getrunken, soll die Nierensteine abtreiben und die Würmer tödten. Aeußerlich hat man ihn gegen die Krätze gebraucht, welches aber etwas gefährlich ist, wenn man dabey keine zweckmäßige innerliche Mittel anwendet; auch beitzt man Warzen damit weg. Tintenflecke in Leinwand kann man mit Limoniensaft über einem gelinden Kohlenfeuer wegbringen. Einige Leute waschen sich auch zuweilen mit Limonensaft und etwas Salz die Hände, um die Haut zart und weiß zu machen. Man muß dann aber die Hände nicht abtrocknen, sondern sie von selbst trocknen lassen.

Limonien-Sauce, s. Limonienbrühe, oben, S. 199.

Limonienschalen kann man auf folgende Art einmachen. Man nimmt schöne glatte Limonien, die keine

Mahle haben, schneidet sie halb von einander, nimmt das Saftige heraus, doch so, daß man die Schalen nicht zerreiße, siedet diese in Wasser hernach so lange, bis das Weiße inwendig weich geworden, und es sich mit einem Löffel heraus nehmen oder schaben läßt, so daß die gelbe Schale schön durchscheinend wird. Hernach läutert man feinen Zucker, läßt denselben honigdick sieden, und gießt ihn warm, aber nicht zu heiß darüber, so daß er darüber weggehet. Wenn er wäßrig wird, muß man ihn wieder sieden; es darf aber über zwey Mahl nicht geschehen; man muß ihn auch nicht zu stark sieden, weil sie sich gern kandiren. Wenn man will, kann man die Schalen auch länglich schneiden, und also einmachen.

Nach einer anderen Methode macht man die Limonienschalen auch eben so ein wie die Pomeranzenschalen. S. Th. 3. S. 134.

Die Limonienschalen geben übrigens, wenn der Saft ausgedrückt ist, wenn sie auch schon faul sind, mit Kesselruß vermischt, dem damit geriebenen Leder oder den Schuhen einen überaus schönen Glanz, als ob sie neu wären. Auch sollen Limonien- und Pomeranzenschalen eine Handvoll, mit 2 Loth Gewürznelken und Zimmt, verdorbenen Wein wieder gut machen, wenn man dieses alles 4 Wochen in demselben läßt.

Limonienscheiben. Von Limonienscheiben macht man zuweilen einen Salat. Man schält nähmlich die Limonien, schneidet sie in dünne Scheiben, und streuet Zucker darauf.

Limonienshrupp, franz. Syrop de Limon, ist eben so viel als Citronenshrupp, s. Th. 8. S. 178.

178. Bey den Specerey-Händlern wird er nur ſchlechtweg Citronenſyrupp genannt, die Apotheker verkaufen ihn aber unter dem Nahmen Limonienſyrupp.

Limonier, ſ. Deichſelpferd, Th. 9. S. 82.

Limonium, mit dieſem Nahmen belegten die älteren Botaniſten nicht bloß das Limonienkraut, (ſiehe dieſes) ſondern auch die ganze Gattung Statice. Nach Linné iſt Limonium bloß ein Trivial-Nahme des genannten Limonienkrauts geblieben.

Limonnade, ſ. Limonade, oben, S. 166.

Limonnadier, ſ. Limonadier, oben, S. 172.

Limonnier, ſ. Limonier.

Limonprutti-Oehl, finde ich in einem alten mediciniſchen Lexicon angegeben. Es muß wahrſcheinlich ein Oehl ſeyn, das ſo, wie das weſentliche Limonien- oder Citronenöhl aus den Schalen einer Perette, ſ. oben, S. 187. ꝛc. ꝛc. gepreßt wird, wenn es anders nicht noch eine eigne Varietät gibt, die Prutti heißt.

Limont, ein kleiner Ort in Auvergne von 112 Feuerſtellen. Er liegt auf einer Anhöhe nahe am linken Ufer der Allier, und es wohnen hier viele Schiffer, welche Steinkohlen, Aepfel, Getreide und andere Waaren auf der Allier theils nach Paris, theils nach Orleans fahren.

Limoſa, eine kleine Inſel im mittländiſchen Meere an der afrikaniſchen Küſte, die ſonſt den Malteſerrittern gehörte.

Limoſella, ſ. Sumpfkraut.

Limosin oder **Limousin**, (lat. Lemovices. Lemovicensis Tractus) vormahlige Provinz und General-Gouvernement, wovon die Hauptstadt Limoges ist, liegt zwischen der Marche, Quercy, Auvergne, Perigord, und Poitou, und hat einen Flächenraum von 330 franz. oder $118\frac{1}{3}$ geographischen □Meilen. Der Boden ist theils bergig, theils sandig, überhaupt nicht sehr fruchtbar, ob er gleich ziemlich wohl bewässert ist. Die vorzüglichsten Flüsse sind: die Vienne, Vezere, Dordogne, Brianze, Glane, Gartempe und Ille. Die Landschaft wird in Ober- und Nieder-limosin abgetheilt. Jenes ist der nördliche, dieses der südliche Theil der Provinz.

In Ober-limosin ist das Klima mehr kalt als warm; ja es ist so gar kälter als das von Paris, ob es gleich viel weiter gegen Süden liegt, welches von den vielen Bergen herrührt, wovon jedoch keiner beträchtlich ist. Nieder-limosin ist weit gemäßigter, und an der Gränze von languedoc so gar heiß. Diese Provinz leidet mehr vom Regen als von der Dürre; und seitdem der Canal von languedoc gegraben worden ist, soll es hier mehr als sonst regnen.

Im Durchschnitt ist der Boden mager, leicht, doch etwas thonartig; an einigen Orten auch sandig und steinig. Er bringt wenig Weitzen, aber desto mehr Rocken und Buchweitzen. Der häufig fallende Reif verdirbt oft aber die ganze Ernte, und was diesem entgeht, verdirbt der Hagel. Dieses macht, daß die hiesigen Einwohner gewöhnlich ärmer sind, als in den übrigen Provinzen; ein großer Theil von ihnen verläßt daher seinen Wohnort, um sich anders wo den nöthigen Unterhalt zu erwerben. Hauptsächlich gehen sie nach

Pa-

Paris und in die dasigen Gegenden, wo man sie wegen ihrer Treue und Arbeitsamkeit gern allen andern vorzieht, wodurch aber dem Lande viele Arbeiter entzogen werden.

Ober-Limosin bringt wenig und meistens nur leichten Wein hervor; in Nieder-Limosin hingegen wachsen sehr gute Weine, z. B. Saillant, Glandiers, Allosat, Routezat, Pundarnac u. s. w. Jedoch reicht der Ertrag für diese Provinz nicht aus, und es muß noch Wein aus andern Gegenden eingeführt werden. Die Einwohner müssen sich überhaupt mehr auf ihre Industrie, Arbeitsamkeit und Fleiß, auf ihren Handel und ihre Märkte als den Ertrag ihres Bodens verlassen.

Der größte Theil von Limosin ist gut mit Holz versehen. Das meiste Holz sind Castanienbäume, deren Früchte den Einwohnern, zum Theil wenigstens, die Unfruchtbarkeit des Bodens ersetzen. Viehweiden hat Limosin sehr vortreffliche und viel Heu; seit 1765 hat man auch angefangen, andere Futterkräuter einzuführen. Hier und da werden Mandeln, Feigen und Orangen; auch gutes Gemüse gepflanzt. An Wildpret und Fischen ist kein Mangel.

Von den Bergwerken sehe man den Artikel **Limoges**, die Generalität. Außer den daselbst genannten Gegenständen des Handels werden hauptsächlich auch Ochsen ausgeführt. Die hiesigen Pferde, ein anderer Handelsgegenstand, sind zum Theil an Güte den Spanischen gleich; sie sind gewöhnlich erst in ihrem 6ten oder 7ten Jahre zum Reiten zu gebrauchen, werden aber desto älter. Endlich werden auch noch Esel und Maulthiere gezogen.

Viele Limosiner ziehen, weil ihr Boden unfruchtbar ist, im Sommer in die benachbarten Landschaften, und bringen im Winter ihre Ersparnisse nach Hause. Die meisten dieser menschlichen Zugvögel sind Maurer ihres Handwerks, und es gibt wenig große Gebäude in Frankreich, an welchen nicht Limosiner gearbeitet hätten. Man sagt, sie arbeiten wie sie sprechen, d. h. langsam; aber sie sind dagegen ausdauernd in der Arbeit, nüchtern und willig. Sie hangen fest an der Religion ihrer Väter, und treiben ihre Religiosität bis zum lächerlichsten Aberglauben. Die gewöhnliche Kleidung ist blau. Die Weiber sind meistens schön.

Unter der Herrschaft der Römer wurde in dieser Provinz lateinisch gesprochen; durch Vermischung desselben mit dem Celtischen und Altdeutschen entstand das Romanische. Das älteste in dieser Sprache vorhandene Monument ist der Vertrag zwischen Karln und Ludwig dem Baier, gegen den Kaiser Lothar, seinen ältesten Sohn, vom Jahre 848. Im 11ten, 12, 13 und 14ten Jahrhunderte wurde sehr vieles in dieser Sprache gedichtet. Das heutige Patois, worin sich noch viele Spuren aus dem lateinischen und selbst aus dem Griechischen finden, wird nur vom gemeinen Volke gesprochen.

Von der Herrschaft der Römer ging Limosin an die Westgothen über, denen es aber nach Alarics Tode 507 durch Klodwig entrissen wurde. Nachher gerieth es unter die Herrschaft der Herzoge von Aquitanien. Pepin der Kurze entzog es ihnen wieder 768. Nach Karl des Kahlen Tode erhielt es wieder eigne Herzoge und von ihnen abhangende Grafen. Durch die Heyrath

Hein-

Heinrich II. Königs von England mit Eleonore, Wilhelm IX. letzteren Herzogs von Aquitanien Tochter, kam es 1152 an England. Wechselsweise wurde es nun bald von französischen bald von englischen Prinzen beherrscht, bis es 1370 wieder unter französische Bothmäßigkeit kam, jedoch seine eignen Vicomté behielt. Heinrich IV. erbte es und vereinigte es ganz mit der Krone.

Historisches = statistisch = topographisches Lexicon von Frankreich. III. Band. Ulm 1799. Col. 413—417.

Neueste Reisen durch Frankreich von D. J. J. Volkmann. II. Band. S. 476—478.

Limosinage, bedeutet eine Mauer von Bruchsteinen und Mörtel.

Limosum, s. Limoux.

Limous, s. Limoux.

Limousin, s. Limosin, oben, S. 207.

Limoux, lat. Limosum, vormahlige Hauptstadt der Grafschaft Razes in Languedoc, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement des Aude. Eine ziemlich volkreiche Handelsstadt, vormahls mit einer Landvogtey in Languedoc, enthält 1034 Feuerstellen, liegt an der Aude eine Stunde von Alet in einer angenehmen und fruchtbaren Gegend, worin auch gute weiße Weine wachsen. Es werden hier Tücher und Ratine fabricirt, und der Ort dient zur Niederlage aller Eisenwaaren aus der umliegenden Gegend, von wo aus sie nach Toulouse ꝛc. ꝛc. geschickt werden. — Der vormahlige District von Limoux begriff 54 Pfarrdörfer und 3590 Feuerstellen in sich.

Limpet, s. Napfschnecke.

Limpf, der, des —es, im Plur. die —e, ein nur in dem Forstwesen, wenigstens einiger Gegenden übliches Wort. Es bedeutet 1) den Gipfel, das oberste Ende eines Baums, welches mit zu dem Afterschlage gerechnet wird. 2) Auch das alle Jahre an dem Baume neugewachsene Holz, welches von andern dagegen der Trieb oder der May genannt wird. — Dieses Wort scheint mit dem schwed. Lima, Zweig, verwandt zu seyn.

Limphatique, s. lymphatisch.

Limpide, heißt hell, klar, wenn von Wein, Wasser ꝛc. ꝛc. die Rede ist.

Limpion, eine kleine Rolle Taback zum Käuen, welche auch Reiniger genannt wird, weil das Käuen des Tabacks die Zähne reinigen soll. S. im Art. Lima 4. oben, S. 124.

Limpo, ein Hafen an der chinesischen Küste, von wo des Jahrs einige Junken mit Porcellan, seidenen und baumwollenen Zeugen ꝛc. ꝛc. nach Batavia und anderen sonst den Holländern gehörigen Plätzen gehen und dafür ostindische und europäische Waaren mit zurück bringen.

Limpurg, eine Grafschaft auf der Gränze zwischen Franken und Schwaben um den Fluß Kocher, die zwar zum fränkischen Kreise steuert, und daselbst Sitz und Stimme hat, aber ganz in Schwaben liegt, und auch großentheils schwäbischen Besitzern gehört. Sie gränzt gegen Mitternacht an das hallische Gebiet und die Probstey Ellwangen, gegen Abend an Wirtemberg, gegen Mittag an das Gmündter Gebiet, gegen Morgen an Ellwangen. Ihre größte Ausdehnung in der Länge ist 4 Meilen, in der Breite 3—4 Mei-

Meilen. Die Menschenzahl beträgt 14—15000 Seelen.

Diese Grafschaft ist unter viele Besitzer getheilt. Ohne die Grafschaft Limpurg-Speckfeld, die ganz in Franken liegt, hierher zu rechnen, zerfällt die in Schwaben liegende Grafschaft in zwey Haupttheile Limpurg-Gaildorf und Limpurg-Schmiedefeld. Der erstere ist wieder in den Wurmbrandschen und Assenheimischen Theil getheilt. Der Wurmbrandsche gehört an Wirtemberg, und dem Fürsten von Leiningen. Der Assenheimsche hat vier Herren. Limpurg-Schmiedefeld theilt sich in fünf Unterabtheilungen, deren Besitzer alle den Nahmen Limpurg-Sontheim führen, und sich durch die Zusätze, Obersontheim, Michelbach, Gaildorf, Schmiedefeld, und Gröningen von einander unterscheiden.

Das Land ist sehr bergig und mit vielen Tannenwäldern bedeckt. Die Thäler haben gute Viehweiden, weshalb die Viehzucht und der Holzhandel die besten Nahrungsquellen der Einwohner sind. Der Ackerbau ist in den mehrsten Gegenden nicht ergiebig, und den Weinbau hat man großentheils wieder aufgegeben. Bey Gaildorf, dem Städtchen des Landes, sind Vitriol- und Alaungruben, bey Mittelbrunn findet man Steinkohlen, und Salpeter wird an mehreren Orten gegraben.

Die Einwohner sind der evangelischen Lehre zugethan, und beschäftigen sich, außer dem Feldbaue und der Viehzucht, auch mit der Verfertigung von allerley Holzarbeiten, als Küchengeschirre, Teller, Löffel, Kübel, Siebe ꝛc. ꝛc. oder mit Flachs- und Baumwollespinnen.

Die Landstraßen der Grafschaft sind sehr schlecht, und bestehen großentheils aus überlegten Knütteln statt der Steine. So wie diese vermodern, fallen tiefe Löcher ein, wo Menschen und Vieh die Beine brechen können.

Das alte Stammschloß Limpurg, wovon die Grafschaft den Nahmen hat, liegt auf einem Berge nahe bey Schwäbisch Hall über der Vorstadt Unterlimpurg. Die Stadt Hall kaufte es 1454 mit dem dazu gehörigen Amte für 45,700 fl. Jetzt sind von dem Schlosse aber nur bloß noch die äußern Mauern übrig.

Prescher, Geschichte und Beschreibung der Grafschaft Limpurg.

Geographisches = statistisch = topographisches Lexicon von Schwaben. II. Band. Ulm 1792. Col. 63—70.

Limulus, eine Insecten=Gattung des Herrn Fabricius, die aus zwey Arten besteht, nähmlich dem so genannten moluckischen Krebs, Limulus Polyphemus, der Monoculus Polyphemus Linn., ein Insect, das wohl gegen vier Fuß groß werden kann, (s. Th. 48, S. 321.) und einer neuentdeckten ostindischen Art, die Fabricius Limulus Cyclops nennt, welche aber nicht so groß als die erstere ist.

Fabricii Entomologia systematica emendata et aucta. Tom. II. Hafniae 1793. p. 487—488.

Limuncellum, s. das Limönchen, oben, S. 100.

Limure, s. das Feilen, Feilarbeit. Th. 12. S. 502.

Limus, s. Lehm, Th. 70. S. 5.

Lin, eine Art Schiffe, welche ohne Gefahr mit allen Winden segeln können.*)

Lin

*) Eine nähere Beschreibung dieser Art Schiffe habe ich nicht finden können, obgleich mehrere Autoren derselben erwähnen.

Lin oder Leinfisch ist ein Nahme der Schleihe, Cyprinus Tincta Linn.

Lin oder Leine ist in der Schifffahrt ein mittelmäßiger Strick, woran das Senkbley hängt. Auch die Stricke, womit man die Segel wendet, so wie noch einige andere, werden so genannt.

Lin, s. Lein, Th. 76. S. 1.

Lin incombustible, wird der Asbest genannt, weil man aus demselben die unverbrennliche Leinwand bereitet. S. Th. 2. S. 498.

Linaal, eine Art von Neunaugen, s. diesen Artikel.

Linage, s. Lucayische Inseln.

Linagrostis, ist der ältere botanische Nahme für die Pflanzengattung Eriophorum. S. Wollgras. Th. 19. S. 749.

Linaire, s. Leinkraut, Th. 76. S. 368.

Linamentum, ist ein von Karpie oder Charpie gemachter Meißel oder Quellmeißel, welcher auch Turunda heißt. S. im Art. Karpie, Th. 35. S. 161.

Linan, oder richtiger Lin' an', eine Stadt des chinesischen Reichs, die eine steinerne Mauer, 3 Werste 300 Faden Umfang, 4 Thore und einen Canal hat. Sie gehört zum 17ten Gouvernement Jun' nan', und daselbst zur dritten Fu. — S. Magaz. für die neue Historie und Geographie von D. A. F. Büsching. XIV. Th. S. 520.

Linares, ein großer Königlicher Flecken in Jaen in Spanien, welcher eine Pfarrkirche und zwey Klöster hat, und bey welchem ein reiches Bleybergwerk ist.

Linares, diesen Nahmen führt auch ein kleines Herzogthum, das aus einigen Gütern besteht, die in Portugal liegen, welches aber ein spanisches Grandat ist.

Linaria, s. Leinkraut, Th. 76. S. 368. *)

Linaria, war vordem auch ein Gattungsnahme der Hänflinge, s. Th. 20. S. 687. Jetzt ist besonders noch das Zitrinchen Fringilla Linaria L. unter diesem Nahmen bekannt, ein Vogel, der in den Sümpfen von Grönland und Lappland nistet, und nur in kalten Wintern nach Deutschland kommt. Die Flügel und Schwanzfedern desselben sind braun mit einem schmutzig gelben Rande, und auf den Flügeln findet sich ein weißer Strich. Die Füße sind bräunlich. Sein Gesang ist Pivit, Pivit! —. Das Weibchen hat eine blaßrothe Scheitel, und die Brust ist bräunlich gelb. **)

Linas, ein Marktflecken von 218 Feuerstellen in Hurepix, liegt im Departement der Seine und Oise. Er macht gleichsam die Vorstadt von Montlhery aus, unterhalb welcher er an dem kleinen Flüßchen Salmonville liegt, und sich nicht weit davon in der Orga verliert. Er hatte ehemahls eine Collegiat-Kirche, deren Kapitel aus zwey Gerichtsbarkeiten bestand, dem Dechanat und der Chantrerie; ihre Canonici hatten ein jährliches

*) Die Gattung Antirrhinum, wofür man im Deutschen den Nahmen Löwenmaul hat, ist in der Encyklopädie in drey Artikel vertheilt, nähmlich Antirrhinum, Alarina und Leinkraut.

**) Handbuch zur systematischen Kenntniß der Mecklenburgschen Land- und Wasservögel, von A. C. Siemssen, Rostock 1794. S. 121. 122.

ches Einkommen von 3000 liv. unter sich zu theilen.

Linato, ein Flecken und prächtiges Lustschloß des Grafen v. Borromäo, 3 Stunden von Mailand.

Linbaum, s. Acer Platanoides Linn. Th. 1. S. 242—243.

Lincelles, in Flandern, jetzt im Departement des Norden. Besteht eigentlich aus zwey Dörfern, die nicht weit von einander liegen, zwischen den Städten Warneton, Menin und Lille. Das erstere heißt eigentlich Lincelles empire, und hat 202 Feuerstellen; das andere Lincel les chatellenie, und zählt 350 Feuerstellen.

1. Lincoln, lat. Lincolnia oder Lindum Colonia, die Hauptstadt mit einem Schlosse am Flusse Witham in der unten folgenden Landschaft Lincolnshire in England. Sie schickt zwey Deputirte zum Parlament, und ist der Sitz eines Bischofs. Vor diesem war sie die Hauptstadt in Mercia, und viel wohlhabender als jetzt, weil sie die Niederlage des Tuch- und Wollhandels von vier benachbarten Grafschaften war, und hatte 52 Kirchen. Nachdem sich dieser Handel aber weggezogen, ist sie herunter gekommen, und hat nur 15 Kirchspiele mehr. Allenthalben sieht man Ruinen alter Klöster. Die Bogen und Gewölber derselben sind in Schuppen, Scheunen, Ställe und manche gar in Schweinsställe verwandelt. Doch fangen jetzt einige Arten von Gewerbe wieder an zu blühen. Die Kirchen sind alle schlecht, als ob sie mit Fleiß so gebaut wären, um die schöne Kathedralkirche desto mehr zu heben. Die Lage der Stadt ist aber sehr schön, nähmlich am Abhange eines steilen Hügels,

womit sich der hohe Strich der sogenannten Nordheyde endigt, und zieht sich in das Thal hinab, wodurch die Witham fließt; und jenseit derselben erhebet sich die Südheyde wieder. Der Theil der Stadt, welcher in der Ebene liegt, wird zuweilen aber von dem Flusse Witham überschwemmt. In diesem Theile wird der Markt gehalten, und zwar in einer unbequemen engen Gasse. Des mehrste Gewerbe wird sonst in dem einem, am Abhange liegenden Theile gehalten, von wo die Communication mit der untern Stadt aber etwas unbequem ist, besonders für die Fuhrwerke. Der Fluß Witham ist so überbauet und überwölbet, daß man nichts von ihm sieht. Aus diesem Flusse ist ein Canal in die Trente geführt, welcher Fossedyke heißt, und wegen der Fahrt und des Handels von großem Nutzen ist. Wenn man die Stadt von dem Thurm der Kathedralkirche betrachtet, so scheint sie aus fünf kleineren zusammen gesetzt zu seyn.

Diese Kathedralkirche ist überhaupt ein prächtiges Gebäude, und nach der zu York die größte in England. Sie hat eine sehr vortheilhafte lage auf einer Anhöhe, so daß man die Spitze in fünf bis sechs Grafschaften sieht. Die Glocke, welche die schönste im Reiche ist, wiegt beynahe 10000 ℔, und hat 32 Fuß 8 Zoll im Umfange. Sie ward vormahls dem Thomas Becket, Erzbischof zu Canterbury geweyhet, und hieß Tom von Lincoln; daher sagt man noch im Sprichwort: so laut als Tom von Lincoln. Der mittelste viereckige Thurm ist der höchste in England, obgleich die Spitze nicht einmahl mehr darauf steht. Jetzt stehen nur vier kleine Thürmchen darauf, auf jeder Ecke einer. Die Kirche hat

ein

ein doppeltes Kreuz, und zwey große Eingänge auf der Westseite. Die noch vorhandenen Klöster sind schön, und die bey der Kirche aufbewahrte Bibliothek hat gute Handschriften.

Der bischöfliche Pallast, welcher der Kirche in Ansehung der Größe und Pracht gleich kam, liegt auf der Südseite. Er ward in dem bürgerlichen Kriege zerstört, könnte aber ohne sehr große Kosten wieder hergestellt werden, da noch vieles Gemäuer und der ganze Eingang steht. Die Küche dieses Pallastes hatte allein sieben Rauchfänge.— Der Bischof hat gegen 2000 Pf. Sterl. (14000 Rthlr.) Einkünfte.

Man findet in Lincoln noch verschiedene Ueberbleibsel von Mauern und Gebäuden, die die Römer aufführten: z. B. das nördliche Thor, Newport genannt, ist noch ganz stehen geblieben, und das am besten erhaltene Stück alter Baukunst in England. Es besteht aus einem halben Cirkel von Steinen, die ohne Mörtel auf einander gelegt sind, und nur durch ihre keulförmige Gestalt zusammen halten. Der Bogen hält 16 Fuß im Durchmesser. Ostwärts von diesem Thore steht noch ein Stück der römischen Stadtmauer, von Steinen, die mit einem sehr festen Mörtel verbunden sind. Bey einer andern alten Mauer daselbst sind die Steine und Ziegel wechselsweise gelegt.

D. J. J. Volkmanns neueste Reisen durch England. III. S. 360.

2. Lincoln, eine Grafschaft im Staate von Massachusetts oder eigentlich in dem nördlichen Theile von Massachusetts, welcher jetzt Maine heißt, in Nordamerika, die im Jahre 1660 errichtet wur-

de,

de, und damahls alles Land begriff, das zwischen dem Kennebekflusse und Neuschottland liegt. Da dieser große District der vielen Unruhen ungeachtet, denen er in den Kriegen mit Frankreich und sonst ausgesetzt war, *) gleichwohl an Bevölkerung sehr zugenommen hatte, so wurde er in den neueren Zeiten in 3 Districte getheilt, und im Jahre 1789 wurden schon wieder zwey neue Grafschaften Hancock und Washington davon abgesondert, die über 12000 Einwohner bekamen. Lincoln selbst behielte nach dieser neuen Eintheilung bey der letzten Zählung 1790 eine Volksmenge von 29,962 Seelen, und an Ausdehnung eine Länge von 44, eine fast parallele Breite von 9 geographischen Meilen, und, wie es sich nach einem ungefähren Ueberschlage nach der Charte von Maine von 1798 **) ergibt, einen Flächenraum von etwa 288 geogr. □Meilen, und dieses zwischen dem 69 bis etwas über den 70sten Grad westl. Länge, und dem 43° 50′ bis 46° 50′ nördlicher Breite. Nach ihrem jetzigen Umfange wird diese Grafschaft Lincoln in Westen vom Sagadahoe und dem Ausflusse des Kennebeck begränzt, und läuft immer neben der Grafschaft Cumberland fort; in Osten aber zieht sich die Gränzlinie von der Küste an zuerst am St. Georgsflusse und dem Fuße der Madumbedéag-Berge hin, so dann in einiger Entfernung um die Belfast-Bai, d. i. den innern Theil der Penobscot-Bai herum, bis an den Fluß dieses Nah-

*) Man sehe unter andern C. D. Ebeling's Erdbeschreibung und Geschichte von Amerika I. Band. 1793. S. 510. ff. ꝛc.

**) Entworfen von Sotzmann und im Verlage bey C. E. Bohn in Hamburg.

Nahmens, der von da an bis zu seinem nördlichen Ursprunge die Scheidung von der Grafschaft Hancock macht. In Süden ist das atlantische Meer, und im Norden das Gebirge, die Landeshöhe, welches Lincoln von der Provinz Quebec scheidet.

Lincoln wird von den Fluß Kennebek in zwey fast gleiche Theile getheilt. Außer diesem Flusse, der etwa 8 — 10 geographische Meilen hinauf schiffbar ist, gibt es noch verschiedene Küstenflüsse, nähmlich den Sheepscut (lies Schihpskott) welcher etwa 6 Meilen hinauf schiffbar ist, den Damariscotta oder Damariscotti und Pemaquid, die aber wegen der Wasserfälle wenig zur Schifffahrt dienen. Zwischen den Mündungen der beyden ersten sind die schönen Baien Townshend und Winigance, und die große Broad-Bai, östlich von Pemaquid-Point, welche so, wie die Mündung des Sheepscut, auch größere Schiffe aufnehmen.

Landseen gibt es hier viele, besonders bey dem Ursprunge der großen Flüsse, oder in den Thälern, welche sie durchlaufen. Der vornehmste von den südlicher liegenden ist der Cobessiconti oder Cabesicontee (wie er auf der vorhin angeführten Charte heißt) welcher etwa 7 Meilen von der Küste entfernt ist. Der Sebaïm-See, nach andern Mousehead liegt in der Nähe der canadischen Gränze, und ist, so weit sein Umfang bis jetzt bekannt ist, 8 — 10 geograph. □Meilen groß, und voller Inseln. Sein Ausfluß ist aber der vielen Wasserfälle wegen nicht schiffbar.

In der Nähe der Küste ist das Land hügelig und uneben, wird dann höher und in Norden

den bergig. Die nach Canada hinstreichenden Bergreihen wenden sich jenseit des Kennebek mehr nach Ost- Nord-Osten, anstatt daß die südlichern auf beyden Seiten dieses Flusses eine mehr nördliche Richtung halten. Man findet verschiedene Mergelarten, Ziegelthon, Kalksteine und Sumpferz. Der Boden ist besonders am Kennebek fruchtbar, und zu allen Arten Getreide, Hanf und Flachs tauglich. Vorzüglich aber ist der Graswuchs herrlich. Auch gibt es allenthalben viele Arten wilder Futterkräuter, besonders eins, welches hier Browze heißt. Die Küstengegenden sind zwar minder fruchtbar, allein es gibt da so wohl Salzmarschen als schöne Wiesen, und das übrige land daselbst kann durch das im Ueberfluß vorhandene Meergras und das auf den Felsen wachsende, auch zur Sude brauchbare Salzkraut (hier Rock-weed genannt) sehr leicht gedüngt und verbessert werden.

Das Klima ist nicht strenger als im Innern des westlichen Theils von Massachusetts; die Küstengegenden aber sind starken Nebeln ausgesetzt. Die Wälder sind, je weiter man ins land kommt, desto dichter, doch ohne viel Buschwerk. Einige englische Meilen von der Küste gibt es große Striche mit Kieferwaldungen, welche besonders die größten Masten von der Weymouths-Kiefer geben. Auch wächst die Sprußefichte, die Schierlingsranne, und rothe Ceder häufig. Ferner der Butternußbaum, weiße Eichen, Büchen, weiße Birken, und die so häufig zu einer unglaublichen Dicke wachsende Schwarzbirke, welche man zum Schiffbau so gut befunden hat, daß schon Schiffe davon nach Europa verkauft worden sind. Auch gibt es Felsenahorn, der zum

Zuk-

Zuckermachen benutzt wird. Der Vorrath von Bau- und Nutzholz war so groß, daß man in dem ganzen Umfange der ehemahligen Grafschaft Lincoln und Cumberland schon vor der Revolution an 200 Sägemühlen zählte. Der Holzhandel ist also der vornehmste Zweig des Gewerbes von Lincoln; der zweyte nicht minder wichtige, von der Natur bestimmt in diesem wiesenreichen Lande zu blühen, ist die Viehzucht, welche auch anfängt beträchtlich zu wachsen. Man hat schon große Rindviehherden, auch zieht man Schafe und einige Pferde. Der Viehbestand war im Jahre 1784 an 15700 Stück Rindvieh, und 1712 Pferde, ist jetzt aber schon merklich zahlreicher. Das Land ist am Kennebec zum Theil sehr gut angebaut. Es trägt vornähmlich Weitzen und Rocken; Mais hat bisher nicht recht gedeihen wollen. Im Jahre 1784 waren in dem dahmahligen Lincoln erst 845,773 acres angewiesen, und davon nur 45,803 unter Anbau.

Die Wälder sind reich an Elenthieren, virginischen Damhirschen ꝛc. ꝛc. Bieber sind auch ziemlich häufig. Wandertauben gibt es zu ihrer Zeit unsäglich viel. Giftige Thiere, und nahmentlich die Klapperschlange, werden hier immer mehr ausgerottet.

Die Fischerey ist auch ein sehr einträglicher Nahrungszweig. Man betreibt sie in kleinen mit 4 Mann besetzten Schalupen. Die See gibt viel Stockfische, Pollak, den gemeinen Kabeljau, auch viel Hummer und Muscheln; die Flüsse aber sonderlich Lachse, Aelse und Alewives in großer Menge.

Die

Die innerliche Gemeinschaft vermittelst der großen Flüsse, welche nicht viel und nicht lange unterbrochen wird, (denn die fernesten Trageplätze sind nicht über 6 — 7 geogr. Meilen weit von einander), die oft und ziemlich tief eingeschnittene Küste, die guten Häfen, geben schöne Aussichten zu einem künftig hier blühenden Handel. Es gibt aber nur erst eine etwas gebahnte Landstraße, die sich an der Küste hinum windet. Noch kann der innerliche Handel nicht groß seyn, da die meisten Pflanzungen ganz neu sind, und man sich erst aus der Wildniß des Landes hervor arbeiten muß. Verschiedene Oerter an der Küste und den Hauptflüssen treiben jedoch schon einen nicht ganz unbedeuteuden Seehandel, selbst nach Europa und Westindien. Die Pflanzörter, welche die Nantucketer am Sagadehok und Kennebek angelegt haben, senden ihr Fleisch, Getreide und Brennholz nach der Insel; auch werden viele Breter, Segelstangen, Stabholz, Tonnenreifen ꝛc. ꝛc. nach nordamerikanischen Orten ausgeführt. Zu Wiscosset ist schon einiger Schiffbau; und an vorzüglich guten Häfen fehlt es gar nicht, so wohl für größere Schiffe als Küstenfahrer.

Ein beträchtlicher Theil der neuen Anbauer ist noch nicht wohlhabend; dennoch hat der Anbau des Landes schnellen Fortgang, die Volkszahl vermehrt sich ungemein, und man findet in geringen Hütten von Baumstämmen große Familien von 8 bis 10 Personen, denen die anhaltende, jedoch nicht mühselige Arbeitsamkeit der Erwachsenen einen völlig hinlänglichen, gesunden Lebensunterhalt gibt. Sie leben vergnügt und glücklich von der Milch, Butter und dem Käse ihrer Herden, von ungesäuerten Kuchen, die sie aus

Mais-

Mais- und Rockenmehl backen, und von dem frischen oder gesalzenen Fleische, welches ihnen die Kälber geben, die sie von Zeit zu Zeit in Gemeinschaft mit benachbarten Familien schlachten. Ihr Getränk ist Grog (Rum mit Wasser vermischt,) Spruße- oder Birkenbier, wie auch Thee, den sie von Boston und Salem erhalten. Ihr Haus- und Ackerbaugeräthe und einen Theil ihrer Kleidung, z. B. Schuhe ꝛc. ꝛc. verfertigen sie sich selbst. Ihre Kinder verheyrathen sich früh, und lassen sich in der Nähe des väterlichen Hauses nieder, woraus mit der Zeit Dörfer und ein mehr gesellschaftliches Leben entstehen werden. Der Charakter dieser Einwohner ist in allem Betrachte gut; sie leben unter sich freundschaftlich, sind friedlich, dienstfertig, gastfrey und fromm. Da es ihnen noch an Kirchen und Predigern fehlt, so halten die Hausväter in jeder Familie, besonders des Sonntags, ihre häuslichen Andachtsübungen in Gebeten und Vorlesung der Bibel. Im Jahr 1790 zählte man hier zwar 34 Gemeinen von Congregationalisten, allein 28 derselben ohne Prediger, so wie 3 unter 5 Baptistengemeinen, und 1 bischöfliche gleichfalls unbesetzt waren. Damahls gab das noch ungetheilte Lincoln 1264 L. 18 sh. zur Staatstaxe. Es waren aber viele Neubauer auf gewisse Jahre von diesen Taxen befreyt. Nach der Theilung ernannte es mit Hancock und Washington gemeinschaftlich einen Senator, sandte für sich 11 Deputirten, und hatte 53 Friedensrichter, nebst einem Sherif mit 16 Untergeordneten.

Unter den 22 Ortschaften in Lincoln ist Pownallborough der Hauptort. Daselbst werden die Obergerichte im July und die beyden

Untergerichte im Juny gehalten. Letztere aber abwechselnd mit zwey anderen Orten. Diese zerstreute Ortschaft liegt am linken Ufer des Kennebek, etwa $6\frac{1}{2}$ geogr. Meilen von der Mündung und auf dem Landwege 39 geogr. Meilen von Boston. Hier sind zwey Gemeinen, deren eine bischöflich ist. Diese Ortschaft wurde im Jahr 1760 incorporirt, und im Jahr 1777 in den östlichen und nördlichen Bezirk abgetheilt. Ein Blockhaus diente noch im Jahr 1775 zur Beschützung des Orts.

Wiscosset, ein am Sheepscut auf einer Landspitze belegenes Dorf, wo Schiffswerfte sind. Der Ort hat schon ganz beträchtlichen auswärtigen Handel mit Boston und andern Häfen, auch nach Irland, Liverpool und Glasgow. Im Jahre 1792 liefen von hier nach letzter Stadt 5 Schiffe und eben so viel nach Dublin, sonderlich mit Stab- und anderem Holze aus.

Von den übrigen Ortschaften ist noch zu merken **Bath**, wo Schiffe gebaut werden, die mit Masten und anderem Bauholze beladen britische Häfen besuchen. **Hollowel** oder **Hallowell**, am Kennebek, 10 geogr. Meilen von der Mündung desselben, hat hübsche Häuser. Hier ist 1791 auch eine gelehrte Schule angelegt, welcher nördlich zwischen dem Kennebek und Penobscot ländereyen, 6 engl. Meilen im Quadrat, angewiesen sind. Das übrige sehe man in

E. D. Ebelings Erdbeschreibung und Geschichte von Amerika. I. Band. S. 510 — 523.

General Observations on the Climate, Soil and Value of the Counties Cumberland and Lincoln, im Independent Chronicle. Boston 1789. Nr. 1057 seq.

Powäll's Topogr. Descript. p. 21, seq.

Ma-

Major Meigs's Journal of Colonel Arnold's March to Canada in 1779. im Remembrancer. Vol. 3. p. 295.

Lincolnshire, eine Landschaft in England, die gegen Osten an die Nordsee, gegen Süden an Cambridge, Northampton und Rutland, gegen Westen an Nottingham und Leicester gränzt und gegen Norden durch den Meerbusen des Humberflusses von York getrennt wird. Man zählt 1 Stadt, nähmlich das oben S. 223. beschriebene Lincoln, 39 Marktflecken und 40590 Häuser darin. Sie gehört zu den größten Grafschaften, indem sie 180 engl. Meilen im Umfange hat, und wird daher in 3 Theile getheilt, nähmlich in Holland, welches den sumpfigen Theil gegen Südosten ausmacht, in Kesteven, oder den westlichen Theil, und in den nördlichen Theil Lindsey, welcher ungefähr so groß ist als die beyden übrigen. Die Landschaft schickt 2 Deputirten zum Parlament.

Die Natur hat gleichsam eine andere Eintheilung gemacht, und drey hohe Striche gebildet, zwischen welchen die Flüsse durchgehen. Die Südheyde (South heath) geht von Stamford gerade gegen Norden bis eine Meile vor Lincoln, um die Witham durchzulassen, hinter Lincoln fängt die Nordheyde an, und geht bis Winteringham an der Trent, so daß beyde zusammen die Grafschaft von Süden gegen Norden in zwey Theile theilen. Dieser Strich ist ungefähr 4 Meilen breit, und hat gegen Westen einen jähen Abhang, aber gegen Osten senkt er sich allmählich gegen die Sumpfgegenden (Fens). Auf der Südheyde liegen die Oerter meist oben auf dieser Höhe, aber auf der Nordheyde am Fuße

derselben. Der Boden auf diesem ganzen Striche ist steinig. Der dritte hohe Strich heißt the Woulds und geht von Spilsby etwa 10 Meilen Nordwärts von Boston bis nach Barton an der Humber.

Der Boden ist in Lincolnshire sehr verschieden, und nach diesem richtet sich auch die Landwirthschaft. Holland, welches wegen der Aehnlichkeit mit der vereinigten Provinz Holland so heißt, ist ein flaches mit Kanälen durchschnittenes und Ueberschwemmungen ausgesetztes Land. Viele Gräben sind schiffbar. Das Land ist weich, sumpfig, und hat viele Moräste, und folglich eine ungesunde und fieberhafte Luft, zumahl für Fremde. Dieser Strich geht von Wainfleet bis an die Insel Ely. Kesteven ist fruchtbar, und den Nebeln von den Sümpfen nicht so sehr unterworfen. Lindsey ist durchgängig fruchtbar und gesund. Im Ganzen genommen ist die Landschaft ungemein fruchtbar, aber eine jede Gegend auf eine andere Art. Die beyden letzten Theile sind hauptsächlich fürs Getreide; Holland hingegen bauet viel Raps (Coleseed, Brassica campestris Linn.) und hat herrliche Weiden für Schafe und Rindvieh. Die Ochsen sind sehr groß, und werden, wenn sie fett sind, nach London getrieben. Die besten Pippings-Aepfel von ganz England wachsen hier. Ueberdieß gibt es noch einen vortrefflichen Strich Landes, der längs dem Flusse der Woulds oder der Seeküste von Wainfleet bis Barton geht. Er ist ungefähr 10 Meilen breit, läuft aber gegen Barton schmahler zu: man nennt ihn das Marschland, weil er nach und nach von der See angeschwemmt und eingedämmt ist. In diesen Dämmen sind kleine Schleusen,

die

die man hier Goats nennt, mit doppelten Thüren, die sich bey der Ebbe von selbst öffnen, damit das Wasser aus den Gräben abläuft, und die Fluth schiebt sie wieder zu, daß kein Seewasser eindringen kann. Dieser ganze Strich ist durch Gräben ausgetrocknet. Der Boden ist fest, und beständig vom schönsten Grün, weil das Gras immerfort wächst.

Holland muß in ältesten Zeiten ein Wald gewesen, und von der See überschwemmt worden seyn. Drey bis vier Fuß unter der Dammerde trifft man eine unzählige Menge von großen Bäumen, vornähmlich Eichen und Kiefern an, die außerordentlich hart, schwer und schwarz sind. Die Zweige stehen so hoch in die Höhe, daß die Ackersleute zuweilen ihre Pflugschaaren daran zerbrechen. Bey den Dörfern Kyme und Billingay hat man verschiedene aus einem hohlen Baume gemachte Kähne ausgegraben. Das sonderbarste ist das hier gefundene Skelett eines Krokodills, auf einem flachen Steine, welches in dem Kabinet der Königl. Societät zu London aufbewahrt wird. Holland würde öftern Ueberschwemmungen unterworfen seyn, wenn es nicht durch die Bänke in der See geschützt würde. Diese Bänke (Washes) werden für sehr gefährlich ausgegeben, und sind es auch in der That, wenn ein Fremder keinen Führer hat. Mit diesem kann man aber bey der Ebbe sicher darüber gehen; bey der Fluth sind sie hingegen mit Wasser bedeckt. Sie liegen an der Mündung der Flüsse Welland und Ouse. In vorigen Zeiten konnte man über den long Wash bey der Ebbe von Boston nach Lynn Regis gehen, dieß ist aber jetzt unmöglich. Der Boden hat in Holland gar

keine Steine, und ist so weich, daß man kein Pferd beschlägt. Gutes Wasser fehlt ganz, und man muß sich mit Regenwasser, das in Gruben verwahrt wird, behelfen. Hin und wieder gibt es Triebsand, darein zuweilen Schafe versinken; doch ist er weit seltner, seitdem das Land besser ausgetrocknet worden.

Es fehlt aber noch viel, daß dieß Moorland in Lincolnshire, welches nebst dem in Cambridge und Northampton auf 300000 Acker beträgt, allenthalben gehörig ausgetrocknet wäre. Man hat eine Menge Mühlen und Maschinen, welche das Wasser aus den Gräben heben, und in die Abzugskanäle mahlen. Eine derselben hebt bey gutem Winde alle halbe Stunden 1200 Tonnen, und wird durch 12 Segel getrieben. Allein die Menge des Wassers nimmt leicht zu sehr überhand, und die Dämme brechen zuweilen hier und da durch. Wenn man erwägt, daß alles Wasser, welches die Themse, Trent, und Severn aus dem Innern von England nicht abführen, in diese Sumpfgegenden fällt, und aus diesen durch künstliche Abzugskanäle fortgeschaft werden muß: so wird man sich über die Menge desselben nicht wundern, sondern einsehen, daß bey einreißender Nachlässigkeit sich bald alles wieder in unbrauchbaren Sumpf verwandeln würde. *) Es fehlt nicht an Parlamentsacten, und Verordnungen, um dieses zu verhüten, und das Land in einen immer besseren Zustand zu versetzen.

Die vornehmsten Flüsse in Lincolnshire heißen die Welland, Trent, Witham und Ankam. Die

*) Volkmanns neueste Reisen durch England. I. Bd. S. 236.

Die Trent fließt an der westlichen Gränze und fällt hernach in den Humber. Die Witham fließt mit einem großen Bogen durch die ganze Grafschaft, und fällt bey Boston in die See. Die Welland macht die südliche Gränze und geht durch die Sümpfe von Holland in die See. Die Ankam entspringt Nordwärts von Lincoln, und fließt in den Humber. Diese Flüsse und die See gewähren einen großen Ueberfluß an Fischen: insonderheit sind die Hechte der Witham berühmt. Zu Cawthorp, Walcot, Aserby ꝛc. ꝛc. gibt es mineralische Quellen; aber ihre Heilkräfte sind nicht sehr untersucht und sie werden auch nicht sehr gebraucht.

Der Strich von Holland ist wegen der vortrefflichen Hunde, so wohl Windspiele als Schäferhunde berühmt. Er hat einen Ueberfluß an allerley Wild, vornähmlich an wildem Geflügel, daher man Lincolnshire das Vogelhaus von England nennt. Zwey Arten davon, die in Lincoln häufig, sonst aber höchst selten in England sind, und als Leckerbissen gefangen werden, sind, der Kanut, (Knot, Tringa Canutus Linn.) und der Morinell (Dottrel, Charadrius Morinellus Linn.). Der Kanut wird den Winter über am Foßdyke häufig mit Netzen gefangen, im Frühlinge aber verschwindet er. Der Morinell ist deswegen merkwürdig, weil er wie ein Affe alles nachahmt, und daher nicht scheu ist. Die Jäger fangen sie sehr leicht, zumahl beym Fackellichte. Sie sind so groß wie Amseln. Sie ziehn im April und August aus den morastigen Gegenden in die Gebirge, und allezeit in großen Haufen. Die Trappen (Otis Tarda), welche sich nur in den Ebenen von Salisbury

finden, sind auch hier anzutreffen. Die Menge der wilden Enten und Krickenten, welche in den sumpfigen Gegenden von Holland gefangen werden, ist beynahe unglaublich. Es gibt Entenfänger, die 100 bis 500 Pf. Sterl. Pacht geben. Diese wilden Enten werden durch zahm gemachte und abgerichtete Lockenten in den Fang gelockt. Man füttert diese allemahl zu einer gewissen Zeit, und sie sind so kirre, daß sie dem Fänger aus der Hand fressen. Weil sie nicht eingeschlossen werden, so fliegen sie oft in die See, und bringen darauf einen ganzen Zug mit sich, der ihnen nachfolgt. Wenn die Fänger sie ankommen sehen, verstecken sie sich hinter einem dazu am Ufer gemachten Zaun von Rohr, und werfen Hände voll Getreide an die seichten Oerter, wohin die abgerichteten Lockenten gewöhnt sind; diese fangen an zu fressen, und die fremden thun es nach. Dieß wird etliche Tage wiederhohlt, bis sie endlich in einen engeren Winkel des Teichs gelockt werden, wo die Bäume zusammen hangen, und gleichsam eine Laube formiren; in der Höhe befindet sich darunter ein großes Netz, das hoch genug hangen muß, damit es den Enten nicht in die Augen fällt. Die Entenfänger werfen, indem sie weiter gehen, immer Körner ins Wasser, bis die Lockenten die wilden zuletzt hinten in den Sack des Netzes führen. Ein solches Netz ist 2 — 300 Ellen lang, und wird zuletzt immer schmahler und niedriger. Wenn die Fänger sehen, daß alle Enten unter dem Netze sind, lassen sie einen dazu abgerichteten Hund hinterher schwimmen. So bald jene ihn gewahr werden, fliegen sie auf, fallen aber wieder nieder, weil das Netz ihnen im Wege ist; sie eilen also des Hundes wegen vorwärts, bis sie hinten in

den

den Sack kommen, und den Fängern, die sie leicht von den lockenten unterscheiden, in die Hände gerathen. Die letzteren werden frey gelassen, und wieder auf einen neuen Fang ausgeschickt. Die meisten von den gefangenen Enten werden nach London geschafft.

Die lachmeven (Larus ridibundus Linn.) brüten in großer Menge in Lincolnshire. Sie kommen im Frühlinge, und zerstreuen sich nach dem Brüten an der Seeküste. Die Jungen wurden sonst für ein leckerbissen gehalten. Außer diesen Vögeln gibt es noch eine Menge andere, von denen man besonders noch Rothhälse, löffelenten, Haubentaucher, Wasserrallen ꝛc. ꝛc. anmerken kann.

Das Hauptsächlichste, woran die Grafschaft Mangel leidet, ist die Feuerung. Die armen Leute brennen daher trocknen Kuhmist; und weil sie die Excremente der Schweine statt der Seife zum Waschen gebrauchen, so sagt man im Sprichworte von Lincolnshire, daß hier die Schweine Seife, und die Kühe Feuerung von sich geben.

Zu Ahford in Lincolnshire ward sonst an einem bestimmten Tage zum Besten der Fabriken in der Grafschaft ein Ball gegeben, von dem die lady Willoughby Schutzpatroninn war. Wenig öffentliche lustbarkeiten haben wohl einen so patriotischen Zweck, als dieser Ball. Alle Damen, die dabey erscheinen wollten, mußten in Zeugen gekleidet seyn, die in dieser Grafschaft gesponnen, gewebt und gefärbt waren. Man konnte es der Discretion der Herren zutrauen, daß ihnen das Beyspiel der Damen genug war,

um den Bedingungen des Balls nachzukommen. Die Kosten des Balls wurden auf Subscription bestritten, und es war eine eigne Comité niedergesetzt, welche über die Befolgung der Gesetze wachte.

Außer den bekannten geographischen Werken, die auch die Landschaft Lincolnshire abhandeln, sehe man besonders

D. J. J. Volkmanns neueste Reisen durch England. III. Theil. S. 353.

Linconie, Linconia Linn., ist eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der fünften Classe des linnéischen Systems gehört und folgenden Character hat: Petala 5: foveolis nectarii basi insculpta. Capsula seminifera, 2-locularis. D. i. fünf Blumenblätter, die an ihrer Basis kleine Honiggrübchen haben. Eine zweyfächerige samenenthaltende Kapsel. — Von dieser Gattung ist nur eine Art bekannt, nähmlich die Linconia *alopecuroidea*, Fuchsschwanzartige Linconie, die im Wasser in Gebirgsgegenden auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wächst. Es ist ein Strauch mit ruthenförmigen ungleichen Zweigen, bey dem die Blätter von unten an, so wie bey den Tannen, abfallen. Die Blätter sind zerstreut oder zuweilen in Wirteln von 5—6, ein wenig gestielt, linienförmig, dreyeckig, steif, glänzend, zolllang, an den Ecken scharf, die obern gefranzt. Die Blumen sitzen am Ende der Zweige oder an den Seiten, sind so lang als die Blätter. Die Kelchblätter stehen paarweise einander gegenüber und sind am Rande haarig. Die Blumenkronen sind zähe, fleischfarben oder weiß.

Lincopia, s. Linköping.

Linc-

Linctus, Leckſaft, ſ. im Art. Latwerge, Th. 65. S. 593. die zweyte Note.

Lind, (doux) iſt ein Kunſtausdruck bey den Kupferſtechern und andern Metallarbeitern. Das Kupfer iſt lind, wenn der Grabſtichel es leicht und rein ſchneidet, wenn es weder ſpringt noch ſcharf iſt. Dieſer Ausdruck iſt das abgekürzte gelinde, da man in älteren Zeiten auch Lindigkeit für Gelindigkeit ſagte.

Lindau, eine alte Burg mit einem Städtchen und Amte von 14 Dörfern, zu Anhalt-Zerbſt gehörig, und nördlich von Zerbſt. Vormahls war es eine Grafſchaft, deren Beſitzer zugleich Ruppin hatten, aber 1524 ausgeſtorben ſind.

Lindau, eine kleine freye Reichsſtadt, die unter dem 27° 24′ der Länge, und 47° 28′ der Breite im Bodenſee auf 3 kleinen Inſeln liegt, von welchen die vorderſte mit dem feſten lande durch eine 290 Schritte lange hölzerne Brücke verbunden iſt. Dieſe drey Inſeln haben zuſammen einen Umfang von 4450 Schritten. Mit ihrem Gebiete gränzt ſie gegen Mitternacht an die Herrſchaft Neuravensburg, gegen Morgen an die öſterreichiſche Herrſchaft Hohenegk und Grafſchaft Bregenz, gegen Mittag an den Bodenſee, und gegen Abend an Waſſerburg und Montfort.

Die Lage der Stadt und ihre Ausſichten auf den See und die gegenüber liegenden Ufer ſind das ſchönſte und beſte, was ſie hat. Man hat hier die Gegend von Fuſſach, Rorſchach und die Stadt Arbon, wegen ihrer erhöheten Lage ganz im Geſichte. Die Breite des Sees, von hier bis Arbon iſt 4 Stunden. Hinabwärts gegen Mörsburg verliert ſich die Ausſicht auf dem

See;

See; doch soll man bey heiterem Wetter Mörsburg sehen können.

Auf der gröſsten der drey Inseln ist die Stadt Lindau und das Stift gebaut, auf der zweyten Insel wohnen nur Schiffer, Fischer und Weingärtner, auch sind einige Salzmagazine und Keltern da. Der übrige Platz besteht aus Weingärten. Diese Insel wird zum Unterschiede von der Stadt ausschlieſsungsweise die Insel genannt, und ist durch Zugbrücken mit der Stadt verbunden. Die dritte Insel ist von einem kleinen Umfange und enthält fast keine Gebäude, als die kleine alte Jacobskirche, die seit der Reformation nicht mehr gebraucht ist. Diese Insel war vormahls befestigt, und sie ist durch eine steinerne Brücke mit der Stadt verbunden.

Die Volksmenge von Lindau betrug 1788. 1977 Personen, die sich gröſstentheils zum Lutherthume bekennen, und es werden des Jahrs im Durchschnitt 100 Kinder geboren. Die Zahl der Häuser war 700. Die Straſsen sind schlecht angelegt. Die Gebäude zeichnen sich nicht sonderlich aus, und der Ort ist überhaupt in den neueren Zeiten immer mehr in Verfall gerathen, und hat auſser einem unbedeutenden Speditionshandel fast gar keine Handelsgeschäfte und auch nur schlechte Kaufläden. Die Fischerey, der Feldbau, Weinbau und die Handwerke machen daher die vorzüglichste Nahrung der Einwohner aus.

Der Magistrat besteht aus dem geheimen und inneren Rath. Der geheime Rath besteht aus 3 Bürgermeistern, von welchen einer zugleich Syndicus ist, zweyen Geheimen, und zweyen Raths-Consulenten. Der innere Rath besteht aus

aus 14 Senatoren. Das Stadtgericht besteht aus einem Stadtammann, einem Statthalter, 14 Richtern, und 20 des großen Raths. Die Abgaben der Bürger sind ungeheuer groß. Von jedem Tausend Gulden Vermögen müssen sie 14 Gulden geben, welches beynahe der dritte Theil des Einkommens ist, und an die hohen Abgaben der Stadt Nürnberg gränzt.

Das Gebiet der Stadt besteht aus der so genannten Reichsvogtey, aus 2 evangelischen Kirchspielen, in welchen 1366 Einwohner sind, und aus vier katholischen Pfarren mit 1649 Einwohnern. Der ganze Staat von Lindau enthält also nur 4992 Menschen.

Bernoulli's Sammlungen von Reisen VII. 160.

Von Eggers, deutsches Magazin 1799. May. S. 488. u. flg., wo besonders die schöne Lage von Lindau geschildert wird.

Hausleutner, schwäbisches Archiv. I. S. 365. (Vom Schulwesen daselbst.)

Franz, Handlungserdbeschreibung. I. S. 187.

Die Reisenden IV. S. 289.

Geographisches, statistisch-topographisches Lexicon von Schwaben. II. Col. 74—81.

Lindau, das so genannte freye weltliche gefürstete Stift Lindau liegt in der Reichsstadt dieses Nahmens, und besteht aus einer Aebtissinn, welche Fürstinn genannt wird, und aus 12 adlichen Stiftsdamen, welche aus dem Stifte wieder austreten und heyrathen können. Das Stift hat kein eigenes Gebiet, sondern nur einzelne Gefälle, die in Zinsen, Wein, Frucht ꝛc. ꝛc. bestehn. Die Stiftsgebäude sind durch eine Mauer von der Stadt getrennt, und haben außer der Stiftskirche eben nichts sehenswerthes. Die

Stadt

Stadt übt die Gerichtsbarkeit in den Mauern des Stifts aus.

Lexicon von Schwaben a. a. O. Col. 71—74.

Lindau (Ober-) Ungr. Felschö Lendwa, am Flusse Lindau, ein volkreiches Städtchen, das wegen des guten Weins, der da herum wächst, bekannt ist. Es gehört der gräflichen Familie Nadasdy.

Linde, die, im Plur. die — n, oder der **Lindenbaum** *), ein sehr bekannter Baum, der mancher guten Eigenschaften wegen sehr geschätzt wird. Bey den Griechen hieß dieser Baum φιλυρα (Philyra), bey den Römern Tilia, welcher Nahme hernach auch von Linné nach dem Vorgange der älteren Botaniker beybehalten wurde.

Nach den Gattungs-Charakteren der Blüthe gehört die Linde in die erste Ordnung der dreyzehnten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, in die Polyandria monogynia, und sie hat einen fünftheiligen Kelch, mit hohlen, und am Grunde mit Honigsaft versehenen Einschnitten, eine fünfblättrige Blumenkrone, viele Staubfaden, einen Fruchtknoten und einen Griffel, dabey eine vier- oder fünffächrige, geschlossene Kapsel, in deren Fächern einzelne Samen befindlich sind, von denen bey uns indessen gewöhnlich nur 1 in jeder Kapsel zur Vollkommenheit kommt.

In

*) Holländ. Linde, Lindenboom, eben so im Niedersächsischen. Dän. Lind, Lindetraee. Isländ. Linde. Schwed. Lird. Engl. the Lime tree, Lindentree. Angelsächs. Lind, Baest. Galic. Teile. Wälsch. Palawy, Palawyt. Franz. Tillaul, Teil, Tillet, Tillot, Tillier etc. Ital. Tiglio. Venet. Tilia. Span. Tilo, Tila. Portug. Til. Russ. Lipa. Pohln. Lipa. Böhm. Lipa. Ungar. Harsfa. Lett. Loepa. Finnl. Lechmus. Esthe. Löhmis.

In älteren Zeiten war nur eine Art von Linden bekannt, nähmlich die Tilia europaea, mit einigen Spielarten. Seit der Entdeckung von Amerika sind noch drey dazu gekommen, die außer den angegebenen Theilen in der Blume noch fünf schmahle, linienförmige, wie Blumenblätter gestaltete Honiggefäße haben. — Hier folgt nun die nähere Anzeige der genannten Arten. Von der Fortpflanzung derselben und einigen sonstigen Merkwürdigkeiten werde ich hernach handeln, die Benutzung der mancherley Theile der Linden aber in besonderen Artikeln zeigen.

1) Tilia *europaea*. Gemeine Linde. (Auch europäische Linde).

Die Blumen ohne Honigbehältniß.

T. floribus nectario destitutis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. pag. 1161. Willdenow Berlin. Baumzucht. p. 387. Roth. Flor. Germ. I. 229. II. 587. Pollich. Flor. Palat. n. 510.

T. foliis acuminatis serratis subhirsutis, fructibus quadrangularibus subpilosis. Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht, erste Aufl. II. S. 461. Reiter und Abel Abbildungen. Tab. 18.

Tilia (grandifolia) foliis cordatis acuminatis serratis subhirsutis, fructu quadriloculari. Hoffmann. Flor. German. 1795. p. 184.

Tilia (europaea) foliis acuminatis, serratis, subhirsutis, fructibus quadrangularibus, subpilosis. Miller. Dict. n. 2.

Das

Das Linnéische Citat bezieht sich im allgemeinen auf alle in älteren Zeiten in Europa bekannte Spielarten der linde, weil Linné diese zu einer Species rechnete. Die drey folgenden gehen aber auf die großblättrige Varietät, die im Deutschen sonst auch noch Sommerlinde, rauchblättrige Sommerlinde, weiche Linde, Frühlinde, Wasserlinde, Großlinde, holländische Linde, im Franz. Tilleul d'Hollande heißt. Der Hauptunterschied dieser, von einigen Schriftstellern, als Miller, du Roi und anderen für eine besondere Art angesehene Varietät, von der unten folgenden Kleinblättrigen oder Winterlinde, besteht in den großen Blättern, die öfters an 4 — 6 Zoll lang sind und in der haarigen, großen, rundlich vierkantigen Frucht, welche keine Furchen hat. Auch blühet sie gewöhnlich 14 Tage früher, als die Winterlinde. Diese angegebenen Kennzeichen sind aber nicht beständig, und sie gehen nach und nach in einander über, so wie man die Sommerlinden auch aus dem Samen der Winterlinde, die in unseren Wäldern die gewöhnliche ist, erziehen kann. Gleichwohl verdient diese Spielart hier eine genauere Anzeige, da sie sich zu Alleen und sonst sehr empfiehlt.

Die Sommerlinde findet sich häufig in den Laubforsten, die guten Boden haben, und sie erreicht in einem und mehreren hundert Jahren eine große Höhe und außerordentliche Dicke des Stammes, wenn der Baum in der Mitte auch schon lange weggefault und hohl geworden ist. Die Blumen erscheinen im Junius und Julius in kleinen Büscheln, zu sechs und mehreren Stücken, auf einem gemeinschaftlichen dünnen gel-

gelben Stiele, der unten ein gelbliches, schmahles, ungezähntes, langes Nebenblatt oder Flügel hat. Die Blumenblätter sind schwefelgelb, so wie die Staubfaden, welche orangenfarbige Staubbeutel tragen. Der Fruchtknoten ist wollig. Der Geruch ist bekanntermaßen angenehm. Die Frucht ist nicht so wollig, und noch einmahl so groß, als bey der Winterlinde, viereckig und in vier Fächer getheilt, welches letztere aber nicht beständig ist. Diese werden mit dem Samen im October reif. Gelangen sie gleich in die ihnen angemessene frische, schwarze, fette Erde, so gehen sie im nächsten Frühlinge auf, sonst aber liegen sie ein Jahr über. Die jungen Pflänzchen erscheinen mit zwey eingeschnittenen Petersilienblättern, die niemand als dem Kenner eine Linde verrathen. Die Blätter sind etwas schief, herzförmig, fast rund, jedoch unten breiter als oben, wo sie in eine Spitze auslaufen. Der Rand ist mit großen zugespitzten Zähnen versehen, die obere Fläche dunkelgrün glänzend; die untere aber matter, gelblich, mit erhabenen weißlichen Adern. In ihren Achseln befindet sich eine feine bräunliche Wolle, welche sie besonders von der Winterlinde unterscheidet. Die größten Blätter, besonders an jungen Schößlingen, sind an 6 Zoll lang und an 5 Zoll breit, gewöhnlich aber 3 Zoll lang und 3 Zoll breit. Die hellgrünen Stiele haben $1\frac{1}{2}$ Zoll länge. Die Rinde der Zweige ist rothbraun, glatt und zähe; an älteren Stämmen gerissen und grau. Sie ist sehr zähe, und gibt, wie die von der Winterlinde einen haltbaren schönen Bast. (s. Lindenbast.) Das Holz ist weiß, leicht, weich, aber doch dabey zähe.

Diese Linde nimmt mit allerley Lage und Boden vorlieb, jedoch stehet sie in einem frischen, sandigen, mit Dammerde gemischten Boden besonders frech. In den Forsten wird man wohl keine Anlagen von Linden machen, es wäre denn, daß man sie wegen des Bastes anpflanzen müßte; denn sie geben nur ein schlechtes Brennholz. Indessen ist das starke gesunde Stammholz den Bildhauern, Tischlern, Mulderhauern, auch den Drechslern schätzbar.

Als Oberholz schicken sie sich nicht gut für die Schlaghölzer, da sie wegen ihrer breiten Krone alles Unterholz verdämmen. Zu Alleen und Pflanzungen verdienen sie aber Beyfall. Gewöhnlich werden sie in den Forsten, wo sie befindlich sind, mit dem andern Stammschlagholze abgetrieben, da sie denn in den Wellen ein leichtes, weiches Feuerholz liefern; oder zu Schießpulverkohlen gebrannt werden. *)

Von den Blüthen, die den Bienen ein angenehmes Futter geben, und andern Theilen, sehe man unten noch die besonderen Artikel.

β. Tilia montana, maximo folio. Bauhin. Pinax. 426.

Diese Spielart ist wenig bekannt, und scheint nur eine zufällige Varietät mit sehr großen Blättern zu seyn.

γ. Tilia (cordata) foliis cordatis acuminatis inæqualiter serratis, fructibus quinquelocularibus tomentosis. Miller Diction. n. 1.

*) F. U. L. von Burgsdorf Forst-Handbuch. I. Theil. Berlin 1800. S. 202 — 204.

n. 1. Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht. Erste Aufl. II. S. 466. Reiter und Abel Abbildungen. Tab. 19.

Tilia (parvifolia) foliis cordatis acuminatis inæqualiter serratis, fructu quinqueloculari. Hoffm. Flor. Germ. 1795. p. 185.

Dieses ist die in unsern Waldungen und sonst hier und da sehr häufige, so genannte Winterlinde, die auch glattblättrige Winterlinde, späte Linde, harte Linde, Steinlinde, Berglinde, Waldlinde, Sandlinde, wilde Linde, kleine Linde, Ostlinde, Franz. Tillau, Tillot heißt. Sie hat kleine zwey Zoll lange Blätter, die etwas bläulich, glatt und ohne alle Haare sind, und eine filzige, mit fünf erhabenen Furchen versehene, fünffächrige, halb so große Frucht, als die Sommerlinde. Von den Fächern enthält gewöhnlich nur eins, was zur Vollkommenheit kommt, ein Samenkorn. Die Blumen sind kleiner und mehr weißlich, und erscheinen auch 2—3 Wochen später als die der Sommerlinde; auch werden die Früchte später reif. Das Holz ist fester und zäher, folglich brauchbarer. Im übrigen gilt von ihr alles, was von der Sommerlinde gesagt ist.

Diese Winterlinde wird von den mehrsten Botanisten für die Stammart aller übrigen Varietäten der Tilia europæa gehalten, weil man sie am häufigsten wild findet, und was besonders die Sommerlinde betrifft, diese mehrentheils schon immer eine günstigere lage zu verlangen scheint. Das Unterscheidungsmerkmahl der vier- oder fünffächerigen Frucht ist von wenigem Belange, da die Fächer des Fruchtknotens sich sehr ungleich ausbilden, und man auf einem

und demselben Baume gewöhnlich alle Abänderungen von 1—5 fächerigen Kapseln finden kann. Auch die Größe und Glatt- oder Rauchheit der Blätter sagt bekanntlich nicht viel, da dieses von vielen zufälligen Ursachen abhängig ist. Die verschiedene Blüthzeit scheint auffallend zu seyn, wenn hier vielleicht die Kultur und eine günstigere Lage nicht Veränderungen hervor gebracht hat.

Wenig bekannt sind die nachfolgenden drey Spielarten, die im Linnéischen Systeme auch noch angemerkt sind, nähmlich

δ. Tilia ulmi folio, semine hexagono. Raj. angl. III. p. 473.

ε. Tilia foliis molliter hirsutis, viminibus rubris, fructu tetragono. Raj. angl. III. pag. 473.

ζ. Tilia bohemica, foliis minoribus glabris, fructu oblongo utrinque acuminato minimo costulato. Till. pis. 165. t. 49. f. 9.

2) Tilia *americana*. Schwarze Linde. (Auch amerikanische linde, Engl. the american black lime, or linden tree.)

Die Blumen mit einem Honigbehältnisse, die Blätter tief herzförmig, scharf gesägt, glatt.

T. floribus nectario instructis, foliis profunde cordatis argute serratis glabris. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 1162. Aiton Hort. Kewens. II. p. 229. Willd. Berl. Baumz. 388.

T. floribus nectario instructis. Linn. Spec. Plant. I. p. 733. Mill. Dict. n. 3.

T.

T. (caroliniana) foliis cordatis obliquis glabris subserratis cum acumine, floribus nectario instructis. Du Roi Harbkesche wilde Baumz. 1 Aufl. II. S. 469.

Diese Art wächst in Nordamerika, besonders in Carolina, Virginien ꝛc. ꝛc. verträgt aber unser Klima sehr gut, und wird ein ansehnlicher Baum, der sich in viele Zweige theilt. Die Zweige sind glatt, dunkelbraun und rund. Die Rinde an den älteren Aesten ist schwärzlich, woher der Nahme schwarze Linde kommt. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt, 6 Zoll lang, sechstehalb Zoll breit, an der Basis tief herzförmig, im Umfange länglich rund, am äußersten Ende lang zugespitzt, am Rande ungleich scharf gezähnt. Auf der obern Fläche sind die Blätter glatt, dunkelgrün, auf der untern mattgrün glatt, in den Winkeln mit sehr kleinen Haarbüscheln. Der Blattstiel ist zwey Zoll lang. Die gelbgrünen sehr stark duftenden Blumen sind größer als bey unserer Linde, und kommen in einer vielblumigen ästigen Dolde, die auf einem lanzettförmigen, stumpf zugespitzten Afterblatte, das ungezähnt ist, steht, hervor, und erscheinen im Junius und Julius. Außer dem Kelche und der Blumenkrone sind noch fünf linienförmige, weiße, wie Blumenblätter gestaltete Honigbehältnisse vorhanden. Die Frucht kommt auch in England bey günstiger Witterung, wiewohl später als bey der gemeinen Linde zur Vollkommenheit. Sie ist rund, ein wenig haarig, so groß als eine Erbse. Jede Kapsel enthält ein rundliches Samenkorn.

Von der gemeinen europäischen Linde ist diese Art sogleich durch das aus länglichen Blättchen bestehende Honigbehältniß unterschieden, da das

Honigbehältniß der europäischen zwar nicht ganz fehlt, wie man es aus der obigen Linnéischen Angabe vermuthen möchte, sondern nur aus kleinen weniger in die Augen fallenden Härchen besteht, die den süßen Saft ausschwitzen. Die eben beschriebene schwarze Linde ist sehr honigreich, und die Bienen schwärmen außerordentlich stark um sie herum.

3) Tilia *pubescens*. Feinbehaarte Linde. (Carolinische Linde. Engl. the Carolinian oblique leaved lime tree.)

Die Blumen mit einem Honigbehältnisse, die Blätter an der Basis abgestumpft schief, feinzahnig gesägt, auf der untern Seite fein behaart.

T. floribus nectario instructis, foliis basi truncatis obliquis, denticulato-serratis subtus pubescentibus. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 1162. Aiton. Hort. Kewens. II. p. 229.

Tilia (caroliniana) foliis cordatis obliquis glabris subserratis cum acumine, floribus nectario instructis. Miller Dict. n. 4.

Diese Art ist auch in Carolina und den angränzenden Gegenden zu Hause, und zuerst vom Herrn Catesby nach England gebracht. Sie hat einen viel geringeren Wuchs als die übrigen, etwa nur von 40 Fuß Höhe, wogegen die Zweige sich mehr horizontal ausbreiten. Die Blätter sind kleiner und haben eine viel glattere Oberfläche, als die Blätter der anderen Arten. Sie sind an der Basis etwas abgestumpft herzförmig, dabey läuft die Mittelrippe schief gegen den Stiel zu,

so

so daß die eine Seite der Blätter größer ist als die andere. Am Rande sind sie seicht sägeförmig gezähnt, und vorne laufen sie in lange scharfe Spitzen aus. Die Blumenbüschel stehen auf langen zarten Stielen. Die Blumenblätter sind schmahl, und endigen sich mit scharfen Spitzen. Ein jedes derselben hat ein schmahles Honigbehältniß, das an der inneren Seite an der Basis derselben befestiget ist, und dicht an dem Blumenblatte steht. Die Blumen kommen gegen das Ende des Julius hervor, und haben einen sehr starken Geruch. Die Früchte werden bey günstiger Witterung im October reif.

Diese Art wurde sonst nicht gehörig von der vorstehenden unterschieden, oder wenigstens nur für eine Varietät davon gehalten, woher es kam, daß einige Schriftsteller die Nahmen Tilia americana und caroliniana mit einander verwechselten.

4) Tilia *alba*. Weiße Linde.

Die Blätter tief herzförmig, etwas buchtig, gezähnt, auf der untern Seite filzig.

T. foliis profunde cordatis subsinuatis dentatis, subtus tomentosis. Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II, p 1162. Aiton. Hort. Kew. II. p. 230. Willd. Berl. Baumz. p. 389. Waldstein et Kitaibel Plant. Hung. Tab. 3.

T. (tomentosa) foliis cordatis acutis serratis, subtus tomentosis. Moench Weissenst. 136.

Tilia americana. Du Roi Harbk. Baumz. II. 467.

Diese Art soll nach Aitons Angabe in Nordamerika zu Hause seyn, wo sie aber von niemanden sonst angemerkt ist. Jetzt sind indessen in Ungarn ganze Wälder davon entdeckt, so daß man Ungarn mit mehrerer Gewißheit als das Vaterland derselben angeben kann. Sie wird ein großer Baum, der sehr rasch wächst. Die Zweige sind rund, und haben eine graubraune Rinde. Die jüngern Zweige sind fein weißlich behaart. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt, vier Zoll lang, fünftehalb Zoll breit, an der Basis tief herzförmig, im Umfange rund, vorne lang zugespitzt, am Rande ungleich scharf gesägt, die Zähne lang zugespitzt, zuweilen mit einigen kurzen Einschnitten versehen, als wenn sie sich in Lappen theilen wollten. Auf der obern Seite sind die Blätter dunkelgrün und glatt, auf der untern schön weiß, mit einem feinen weißen Filz überzogen. Der Blattstiel ist weißlich behaart, und anderthalb Zoll lang. Die Blumen sind so wie bey der schwarzen Linde, aber kleiner.

* * *

Was die Fortpflanzung der linden betrifft, so lassen sich alle hier genannte Arten leicht aus Ablegern ziehen, welche in Zeit von einem Jahre gute Wurzeln schlagen, worauf man sie abnehmen und in eine Baumschule, vier Zoll weit von einander, Reihe für Reihe, und in den Reihen zwey Schuh weit von einander einsetzen kann.

Die beste Zeit sie abzulegen und sie zu versetzen, ist um Michaelis, wenn sie anfangen, das Laub fallen zu lassen, damit sie noch, ehe sich der Frost einfindet, Wurzeln schlagen können;

nen; ungeachtet man sie zu allen Zeiten vom September bis in den Frühling, bey gutem Wetter versetzen kann. Ist aber der Boden trocken, so ist es weit besser, wenn man sie im Herbst versetzt, weil man die Mühe, die man auf das Begießen verwenden müßte, sparen kann, besonders wenn ein trockner Frühling einfallen sollte. In dieser Pflanzschule können sie vier bis fünf Jahre stehen bleiben; während dieser Zeit muß der Boden alle Frühjahre umgegraben und beständig vom Unkraute gereinigt werden; auch muß man die großen Schößlinge abschneiden, damit die Bäume desto besser in die Höhe gehen können. Die kleinen Zweige darf man aber von den Stämmen nicht abschneiden, weil die Stämme sonst zu dünn in die Höhe schießen, wenn man ihnen alle Zweige nimmt. Wenn der Boden, wo sie stehen, ein fetter Letten ist, nehmen sie sich sehr zu, so daß man sie nach drey Jahren schon nach dem Orte versetzen kann, wo sie immer bleiben sollen.

Man kann die Linden auch aus den abgeschnittenen kleinen Zweigen ziehen. Da diese Methode aber nicht so sicher ist, als wenn man sie aus den Ablegern zieht, so wird das letztere gewöhnlich vorgezogen. Um also nun taugliche Schößlinge zum Ablegen zu bekommen, wird eine Linde dicht über der Wurzel abgehauen. Im folgenden Jahre kommen aus der Wurzel eine Menge Schößlinge hervor, welche bis in den folden Herbst stark genug zum Ablegen werden, besonders wenn man die kleinsten von ihnen bey Zeiten wegschneidet, damit die andern, die man behalten will, desto besser wachsen können. Mit diesen Schößlingen verfährt man nun so, wie es

im Art. Absenken, Th. 1. S. 146. im allgemeinen gezeigt ist.

Zuweilen zieht man die Bäume auch aus dem Samen. Dieses ist zwar ein langsamer Weg; wenn man indessen gern große Bäume haben will, so ist es am besten, sie auf diese Weise zu ziehen. Bey dieser Methode ist zu bemerken, daß es am besten ist, die Bäume nur einmahl, und das ziemlich jung zu versetzen, weil alle Bäume desto gesunder und dauerhafter werden, je früher man sie nach dem Orte bringt, wo sie bleiben sollen.

Wenn man die Linden aus dem Samen ziehen will, so muß man den Samen im Herbst, bald darauf, wenn er reif geworden ist, in eine schattige Rabatte, auf einen feuchten lockern Boden säen, und alsdann gehen die Pflanzen im folgenden Frühlinge auf. Hebt man den Samen aber bis zum Frühlinge auf, so liegt derselbe ein Jahr über, ehe er zum Vorschein kommt. Sind die Pflanzen aufgegangen, so müssen sie beständig, bis in den folgenden Herbst vom Unkraute gereinigt werden. Alsdann muß man sie sorgfältig ausheben und sie in eine Baumschule pflanzen, wo sie 3 bis 4 Jahre stehen bleiben können, bis sie erstarken, und man kann sie hernach an diejenigen Stellen setzen, die für sie bestimmt sind. *)

Unsere gemeine Linde gehört eben nicht zu den zärtlichen Bäumen, und sie kommt gewöhnlich, auch unter ziemlich ungünstigen Umständen fort. Ich habe es unter andern einst gesehen, daß

*) Millers Gärtner-Lexicon im Art. *Tilia*.

daß 12 Sommerlinden, die von Hamburg nach der Gegend von Neubrandenburg geschickt wurden, und schon 2—3 Zoll dick im Stamme waren, durch Zufälle verspätet, erst zu Anfange des Junius ihren Bestimmungsort erreichten. Das Wetter war ziemlich heiß und trocken. Die Linden, deren Wurzeln in feuchtes Moos gepackt, und deren Stämme mit Matten umwunden waren, wurden eingesetzt und sind ohne Ausnahme fortgekommen. An Wasser ließ man es ihnen freylich nicht fehlen. Auch wurden sie den ersten Sommer hindurch des Tages, wenn es nicht regnete, mit einem großen Strohquaste von unten bis oben rund herum angefeuchtet, damit die Sonne die Rinde nicht austrocknen konnte.

Man findet unter den Linden übrigens zuweilen auffallend große und dicke Bäume, und man behauptet, daß sie mehrere Jahrhunderte, ja bis 1000 Jahr leben können, weshalb sie sich zu Gränz- und Mahlbäumen gut schicken. Sehr bekannt ist unter andern die große Linde, von welcher Neustadt an der Linde im Herzogthum Würtemberg den Beynahmen führt. Sie ward 1773 den 17ten Jun. durch einen heftigen Sturm sehr beschädigt. Der unterste Hauptstamm derselben hat 13 würtembergische Ellen im Umfange. Dieser theilte sich oberhalb des Kranzes in zwey besondere Stämme. Einer derselben, und zwar der schönste, der unten, wo er aus dem Hauptstamme heraus gewachsen, 11 würtembergische Schuhe im Umfange gehalten, von da an bis zu den obersten Aesten 65 Schuh hoch gewesen, und einen Kranz von 43ß Schuh im Umfange gehabt hat, ist durch den besagten Sturm abgebrochen worden. Die übrigen auslaufenden Aeste

haben

haben die Dicke großer Eichen, und formiren einen außerordentlich großen Kranz, der auf 104 Stützen ruhet, und von einer solchen Weite ist, daß man darunter Markt halten, und Kegelbahnen hat anlegen können. Das Alter dieser Linde ist eben so merkwürdig als ihre Größe. Im Jahr 1392 hat sie schon 60 Stützen gehabt, und im Jahr 1541 ist sie schon zu ihrer nunmehrigen Größe angewachsen gewesen, und also dieselbe älter, als die Stadt selbst ist. Man will wissen, daß sie von einem Fuhrmann, Nahmens Wolf Kettel, als ein kleines Reislein an ihren jetzigen Ort gesetzt worden sey.

Von dem Bepflanzen der Landstraßen mit Linden, und welche Arten sich dazu am besten schicken, sehe man Th. 62. S. 605. im Art. Landstraße.

Die Werke, die von den Linden handeln, sind zum Theil oben schon angeführt. Einige von den übrigen werden unten bey den besonderen Artikeln vorkommen. Hier will ich indessen gleich noch einige nennen, die auch von den Linden handeln.

Dietrich, Pflanzen-System. Neueste Ausgabe.
Houttuyn, Linnéisches Pflanzen-System II. 31.
Gleditsch Forstwissenschaft. 304. 378—385. 586.
Otto von Münchhausen's Hausvater. im Vten Bande.
Gleditsch Abhandlungen II. 419.
Leiste Brittisches Amerika. 35.
Neue Mannigfaltigkeiten IV. 165.
Neuer Schauplatz der Natur. V. 140—146.
Müllers Pflanzen-System. IV. 439.
Preußische Samlungen. II. 1465.
Schrebers Samnlungen IX. 190. 193. XI. 165.
Briefe aus der Schweitz. 176.
Lemery Material-Lexicon. 1140.

Stutt-

Stuttgardsche Auszüge II. 153. VI. 404.
Loudovici Kaufmanns-Lexicon, verbessert von Schedel. IV. 144.
Germershausen ökonomisches Real-Lexicon. III. 438.
Bemerkungen der Churpfälzischen Gesellschaft ꝛc. ꝛc. vom Jahr 1774. S. 218.
Maragrafs chemische Versuche über einige Theile der Linde; steht in Crells chemischem Journal. Th. I. S. 238.
Rößig Beyträge zur Oekonomie. S. 54.
Von Pfeiffers Forstwissenschaft. S. 75.
Reinholds Architectura forensis. I. 276.
Marshals Bäume von Nordamerika S. 317.
Von Wangenheims Beytrag zur deutschen holzgerechten Forstwissenschaft. 55.
Haller Historia stirpium Helvetiae indigen. n. 1030.
Du Hamel Naturgeschichte der Bäume; im IVten Theil.
Lehrbegriff sämmtlicher ökonomischer und Cameral-Wissenschaften. I. Th. II. Band. 424.

Linde (amerikanische) s. oben, S. 248.
— (Berg-) s. oben, S. 247.
— (carolinische) s. oben, S. 250.
— (europäische) s. oben, S. 239.
— (feinbehaarte) s. oben, S. 250.
— (Früh-) s. oben, S. 240.
— (gemeine) s. oben, S. 239.
— (glattblättrige) s. oben, S. 247.
— (Gras-), ein Nahme der Sommerlinde, weil sie gern auf feuchten Grasplätzen wächst. S. oben, S. 240.
— (Groß-), siehe oben, S. 240.
— (harte), so heißt die Winterlinde des härteren Holzes wegen. S. oben, S. 247.
— (heilige). Die alten Einwohner von Deutschland pflegten auch unter großen Lindenbäumen, so wie unter Eichen, ihre heiligen Bilder zur Verehrung aufzustellen, oder sonst

sonst religiöse Zusammenkünfte zu halten. Solche linden hießen dann heilige Linden. Im Stifte Ermeland ist daher noch ein kleiner Ort, welcher heilige Linde heißt, wo aber noch in den neueren Jahrhunderten ein hölzernes Wunderbild aufgestellt war, wohin viele Menschen wallfahrteten. Jetzt hat sich der Zug der Wallfahrtenden schon ziemlich vermindert; auch sind in dem dortigen Kloster keine Mönche mehr, und die ehedem berühmten Kirchenschätze sind sehr unbedeutend. (S. Neue allgem. deutsche Biblioth. XLVII. B. I. St. S. 228.)

Linde (holländische) s. oben, S. 240.

— (kleine) s. oben, S. 247

— (männliche) Tilia mas hieß bey den älteren Botanisten diejenige Varietät des Ulmbaums, die nur selten blühet, und hingegen häufig mit Galläpfeln besetzte Blätter hat. Tilia foemina, oder weibliche Linde war dagegen unsere gemeine Linde. *)

— (Ost-) s. oben, S. 247.

— (Rauch-) s. Rüster.

— (rauchblättrige) s. oben, S. 240.

— (Sand-) ein Nahme der Winterlinde, weil sie auch im Sandboden fortkommt, S. oben, S. 247.

— (schwarze) s. oben, S. 248.

— (Sommer-) s. oben, S. 240.

— (späte) s. oben, S. 247.

— (Stein-) s. oben, S. 247. Dieser Nahme wird der Winterlinde beygelegt, weil sie auch auf steinigem Boden wächst.

Stein-

*) Haller Enumerat. stirp. Helv. p. 167.

Steinlinde ist übrigens auch der Nahme der Gattung Phillyrea. S. in S. Auch hieß Rhamnus Alaternus vordem so. S. Wegdorn (immergrüner).

Linde (Wald-) s. oben, S. 247.
— (Wasser-) s. oben, S. 240.
— (weibliche) s. was oben bey der männlichen Linde angemerkt ist.
— (weiche) s. oben, S. 240.
— (weiße) s. oben, S. 251.
— (wilde) s. oben, S. 247.
— (Winter-) s. oben, S. 247.

Lindeberg, ein Dorf im Braunschweig-Wolfenbüttelschen, bey dem ein guter Steinbruch und eine Gypsgrube ist.

Lindenallee, ein gerader Spaziergang, der an den Seiten mit Linden bepflanzt ist. S. Allee, Th. 1. S. 499. Unter den Lindenalleen bey den Städten ist besonders die Lindenallee in Berlin bekannt. Sie nimmt die ganze Länge der Dorotheen- oder Neustadt ein, ist 2990 rheinländische Fuß, oder 249 Ruthen, welche etwa 1000 gewöhnliche Schritte ausmachen, lang, und 14 Ruthen 2 Fuß breit. Sie ist mit einer sechsfachen Reihe von Bäumen, größtentheils Linden bepflanzt, zwischen welchen in der Mitte eine breite Sand-Chaussee zum Gehen, und auf den Seiten gepflasterte Wege zum Fahren sind. Der mittlere Platz ist im Jahre 1799 mit starken eisernen Stangen, die an Steinsäulen befestiget sind, eingefaßt, und mit hangenden Laternen mit großen Scheinwerfern verziert. Die Straße ist auf beyden Seiten mit schönen und zum Theil prächtigen Gebäuden besetzt, und wird immer mehr verschönert, so wie Berlin überhaupt mit jedem Jahre einen neuen Zuwachs von geschmackvollen

vollen Gebäuden erhält. — Bey dem Anbau der Dorotheenstadt im Jahre 1680 setzte die Churfürstinn Dorothea mit eigenen Händen die erste Linde von der jetzigen Allee, zum Zeichen, daß sie der Nachwelt ihrer Lieblinge, der Berliner, süße und angenehme Erhohlung von den Geschäften des Tages, im Dufte und Schatten ihrer Linden wünsche. Schade nur, daß der schlechte Boden und der beständige Staub unter den Linden dem Wachsthume der Bäume so hinderlich ist.

Lindenäs, ist ein Vorgebirge, das die südlichste Spitze von Norwegen ausmacht. Es hängt mit der Provinz Lister durch einen schmahlen Strich Landes zusammen, und erstreckt sich eine Meile in die See hinein.

Lindenau, ein Dorf im Coburgischen, bey dem ein schönes Salzwerk ist.

Lindenbast, der, des — es, im Plur., doch nur von mehreren Arten oder Quantitäten, die — n, der Bast, d. i. die innere weiche zähe Haut, unter der äußern Rinde *) des Lindenbaums. In einigen Gegenden führt auch die Ulme- oder Rüster, oder eine von den sonst nicht genau unterschiedenen Arten derselben den Nahmen des **Lindbastes**, **Lindenbastes** oder der **Bastilme**.

Was nun den Bast der Linden, besonders unserer gemeinen oder sonst so genannten europäischen betrifft, auf welche sich auch alle nachfolgenden Artikel beziehen, so wird derselbe, da er sehr zähe und biegsam ist, zu manchem Gebrauche angewendet. In Rußland, Schweden und Frankreich

*) Man sehe Th. 78. S. 694 — 695.

reich macht man Matten, Decken und Stricke daraus. Die Stricke sollen vorzüglich gut seyn, Wäsche darauf zu trocknen, weil sie keine Flecke verursachen. Auch gebraucht man sie, um Brunneneymer zu befestigen. Linné merkt in der Reise durch Oeland, S. 51., an, daß der Lindenbast vorher nicht geröstet werde, wenn man Stricke daraus verfertiget. Murray schreibt im Apparat. Medicam. III. S. 528. aber, daß solcher zuvor im Wasser macerirt werden müsse.

Aus dem Lindenbaste läßt sich auch Papier machen. Dasjenige, worauf die Oeuvres du Marquis de Vilette gedruckt waren, fiel ins Röthlichbraune, und war etwas dick, übrigens glatt und zum Drucken und Schreiben, besonders zum Zeichnen brauchbar.

Daß man in älteren Zeiten den Lindenbast mit der äußeren Rinde, oder auch getrennt von derselben wie Pergament zum Schreiben gebraucht habe, ist bekannt. Bey den Griechen hieß diese weiße Rinde φιλυρα oder φιλυρος, wovon der Baum selbst, oder jene von diesem, φιλυρα (philyra) hieß. Man konnte diese Bastblätter auf beyden Seiten zusammen schlagen, weshalb auch noch die zusammen geschlagenen Bogen Papier eben so genannt werden. *)

Ein wichtiger Gebrauch des Lindenbastes für die Landleute in Rußland ist der, daß sie ihre Schuhe daraus flechten. Sie schneiden deshalb die jungen Schößlinge von 3 — 5 Jahren ab, ziehen den Bast herunter, drehen diesen zusammen, und flechten Schuhe davon. Diese Schuhe

*) Lehrgebäude der Diplomatik. I. 595.

sind dem ersten Anscheine nach zwar wohlfeil; da sie aber nicht lange halten, sondern jeder des Jahrs wohl 20 — 30 Paar gebraucht, so wird dieses für die armen Leute, wenn die Gutsherren es ihnen nicht gestatten, in den Wäldern die jungen Linden abhauen zu dürfen, und sie den Bast also kaufen müssen, gleichwohl eine etwas drückende Ausgabe. Einige Forstverständige haben dort daher schon vorgeschlagen, daß man eigne Lindenzuschläge anlegen sollte, die in 4 Theile getheilt werden könnten, um davon alle Jahre 1 Theil zum Behufe dieses Bedürfnisses abzutreiben, damit die Wälder nicht ruiniret werden möchten. Jetzt ist es dort üblich, den Bast in Bündel zu binden, die so groß sind, daß aus jedem 10 Paar gute Schuhe geflochten werden können. Ein solches Bündel kostet 5 — 7 Kopeken.

Neueres Forstmagazin. Erste Abtheilung. Erster Band. S. 41 — 45. Der in diesem Werke befindliche Aufsatz ist genommen aus den

Abhandlungen der freyen ökonomischen Gesellschaft in St. Petersburg. V. S. 71 u. flg. — Von den Bastschuhen findet man auch etwas in

Lepechin's Reise I. S. 39.

Der Lindenbast soll sich auch so fein bearbeiten lassen, daß man ihn spinnen kann.

Buchholz Briefe. Th. III. S. 157.
Sprengers Calender von 1771. S. 71.

Da der Lindenbast in seinem frischen Zustande viel kleberiges und gallertartiges besitzt, welches sich auch beym Trocknen nicht verliert, indem man durch langes Kochen einen Gallert daraus bereiten kann: so haben einige, besonders zuerst der D. Quelmalz, den Lindenbast mit um-

unter den Substanzen in Vorschlag gebracht, die man in großer Theuerung mit zum Brotbacken anwenden könnte. Wahrscheinlich würde es aber ein sehr unzureichendes Mittel seyn, und andere haben deshalb gerathen, den Lindengallert nur zum Einrühren eines andern schlechten Mehls oder der Kleye zu gebrauchen.

Quelmalz Progr. de pane succedaneo corticeque tiliae interiori. Lipſ. 1747.

Gelehrte Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen. 1773. Col. 361.

Lindenbastschuhe, s. den vorstehenden Artikel.

Lindenbaum, s. oben, S. 238.

Lindenblätter geben ein gutes Futter für Kühe, Schafe und Ziegen; doch hat man in Schonen beobachtet, daß, wenn die Kühe viel Lindenlaub fressen, ihre Butter härter, und weiß wie Talg, und übelschmeckend wird, und nicht sonderlich zur Winterbutter taugt. Den Schafen bekommen die Lindenblätter aber sehr gut, und man sammelt in einigen Ländern, z. B. in Rußland im Monath Junius viele Blätter ein, die man trocknet und zum Winterfutter für dieselben, und besonders für die Lämmer aufhebt.

Abhandlungen der ökonomischen Gesellschaft in St. Petersburg. V. S. 74.

Leipziger Intelligenz-Blatt. 1785. S. 457.

Aus den Lindenblättern, die im September gepflückt wurden, hat Herr Marggraf durch das Destilliren, nachdem er sie klein geschnitten und von allen Stängeln gesäubert hatte, ein Wasser erhalten, welches nicht unangenehm war, dem Geruche nach dem unten zu erwähnenden **Lindenblüthwasser** aber nicht gleich kam. Er

versuchte mit den frischen Blättern eine doppelte Destillirung; aber er erhielte nicht so viel Oehl, welches er hätte absondern können, und es roch überdem noch nach den Blättern. — Das, was in dem Geschirre übrig geblieben war, drückte er durch ein reines leinenes Tuch, und nachdem er dieß sich hatte setzen lassen, goß er den hellen Saft ab, und erhielte einen süßlichen Extract, dessen Geruch nicht unangenehm war, und der nach einiger Zeit Crystallsalze ansetzte.

Er nahm darauf frische und an der Luft getrocknete Blätter, füllte damit eine Bouteille an, goß destillirtes Wasser hinzu und verwahrte den Mund der Bouteille mit einem Papierpfropfen. Als diese Bouteille in einem Zimmer, dessen Temperatur 65 — 70 Grade nach dem Fahrenheitschen Thermometer war, eine kurze Zeit gestanden hatte, fing die Masse an zu gähren, und er erhielt durch die Destillation und Rectification einen sehr guten Weingeist, der aber nicht so angenehm von Geschmack war, als der aus den Blüthen gezogene Weingeist.

Ferner nahm er vier Unzen an der Luft getrocknete Lindenblätter, ließ sie mit einer hinlänglichen Menge von Spiritus vini rectificatissimi verkochen; den ausgedrückten Saft seihete er durch, der überflüssige Geist verlor sich durch die Destillation, und was übrig blieb, sonderte sich in zwey Theile, wovon der eine, wie ein reines Harz, sich an den Grund des Gefäßes setzte, und der andere sich über diesem als eine flüssige Materie, wie Honig, befand, die er von dem ersteren absonderte, indem er laulichtes Wasser hinein goß. Als es sich von neuem bey

der

der Wärme verdickte, wurde es wie gereinigter Honig, und hatte auch einen süßlichen Geschmack.

Diese Versuche sind besonders um deßwillen von Interesse, weil die Linde reichlich mit Blättern versehen ist, und man ihr diese im September vielleicht ohne großen Schaden zum Theil nehmen kann, um davon den obigen Gebrauch zu machen.

Die Marggrafschen chemischen Versuche über einige Theile der Linde stehen in Crells chemischem Journal Th. I. S. 238. — Ein Auszug davon ist unter andern enthalten in dem

Neueren Forstmagazin. Erste Abth. Zweyt. Band. S. L. u. flg.

Lindenblätterpapier ist eine Erfindung des Hrn. Predigers Schäffer in Regensburg. Die erst kürzlich abgefallenen Blätter der linden, die schon etwas gelblich geworden, werden klein geschnitten und mit siedendem Wasser angebrühet, und in der Stampfe, so wie ander Papierzeug zerstoßen. Wenn man alsdann den zwölften Theil vom gewöhnlichen Lumpenzeuge beymischt, so läßt sich hieraus ein dunkelbraunes, nach andern ein graues sehr brauchbares Papier verfertigen. Die Behandlungsart ist übrigens eben so wie bey anderem Papier. — Nach andern Angaben hat Schäffer morsche, gleichsam vermoderde Blätter genommen.

Böhmers technische Geschichte der Pflanzen. II. 473.
Jacobssons technologisches Wörterbuch. II. 616.

Lindenblüthe, oder die Blumen der Linden sind sehr lieblich duftend und honigreich, und gewähren den Bienen eine reichliche Kost. Doch haben einige, z. B. Columella, die Lindenblüthe den

Bienen schädlich gehalten, und dieses der einschläfernden Kraft derselben zugeschrieben. Nach andern bekommen die Bienen von der Nahrung, die sie aus den Lindenblüthen hohlen, den Durchlauf, wovon sie sich indessen dadurch heilen, daß sie zu den Blumen des Ysopps und der Heyde gehen, wenn die Gegend dergleichen aufzuweisen hat. Im Ganzen genommen sind die Zeugnisse für den Nutzen der Lindenblüthe für die Bienen aber sehr überwiegend, und von Plinius *) an bis jetzt stimmen die mehrsten Beobachter der Natur und die Bienenfreunde darin zusammen. In der Pfalz, um Schwetzingen z. B., sind, wie die Churpfälzischen Bemerkungen sagen, die Lindenbäume für die Bienenzucht so zuträglich, daß die Stöcke sich oft in wenigen Tagen mit dem Honige, der nicht nur aus den Blüthen kommt, sondern sogar dick auf den Blättern liegen soll, reichlich anfüllen.

Hannöverisches Magazin 1782. Col. 1645. Not. c.

Durch chemische Operationen lassen sich aus der Lindenblüthe liqueure bereiten. Herr Marggraf sammelte eine Quantität davon. Die eine Hälfte trocknete er in der Luft, die andere erhielt er frisch. Mit der frischen Lindenblüthe füllte er ein Destillir-Gefäß bis auf die Hälfte an, goß reines Wasser darauf, so viel genug war, und destillirte dieses über Feuer auf die gewöhnliche Art. Er erhielt davon ein Quartier liqueur, der einen starken, guten Geschmack, und einen Geruch wie Lindenblüthe hatte. Er zog diesen noch einige Mahle über dieselbe Species ab, konnte

*) Hist. Nat. Lib. XI. Cap. XIII.

konnte aber kein Oehl erlangen, welches sich hätte absondern lassen.

Was nach der Destillation in dem Geschirre übrig blieb, drückte er durch ein reines leinenes Tuch, und nachdem er dieß sich hatte setzen lassen, goß er den hellen Saft ab, und erhielt vermittelst einer angemessenen Hitze, eine stehende Materie, wie ein ziemlich dicker Honig. Dieß gab einen süßlichen Saft, der nicht unangenehm roch.

Diesen Extract machte er darauf mit so viel reinem Wasser dünne, als nöthig war, so daß ein frisches Ey darauf schwimmen konnte. Um es in Gährung zu bringen, that er etwas Sauerteig darunter, und ließ alles dieses an einem Orte, wo die Hitze zwischen dem 65—70sten Grade des Fahrenheitischen Thermometers war, gähren. Die Gährung folgte bald. Diese Vermischung ließ er vier Wochen stehen, und er erhielt, vermittelst gehöriger Destillation und Rectification einen weinartigen Saft, der einen sehr starken Branntwein gab.

Dieser Branntwein veranlaßte ihn zu einem weiteren Versuche, ob die frische Lindenblüthe, ohne Zuthuung eines Gährungsmittels, nur allein in reinem Wasser, von selbst zur Gährung kommen würde? Er füllte deshalb damit eine gläserne Bouteille von 4 — 5 Quart an, drückte sie ein wenig hinein, goß rein destillirtes Wasser dazu, bis die Blüthe bedeckt war. Den Mund der Bouteille verwahrte er nur mit Papier, stellte sie in ein Zimmer, in welchem die Wärme zwischen 65 — 70° Fahrenheit war, und nach 12 Stunden fing diese Vermischung von selbst an

zu gähren. Nach vier Wochen gab dieser weinartige Saft durch gehörige Destillation und Rectification einen Branntwein, dessen Geruch weit angenehmer war, als der des vorhergehenden.

Auch mit den in der luft getrockneten Blüthen stellte Herr Maragraf den obigen Versuch an. Er erhielt die Gährung in derselben Zeit, und auf obige Behandlungsart einen guten Liqueur oder Branntwein, dessen Geruch aber nicht so angenehm war, als der des vorigen von frischen Blumen. Beyde Versuche beweisen, daß die lindenblüthen frisch und getrocknet dienlich sind, einen guten und angenehmen Branntwein zu machen, ohne Getreide oder sonst etwas ähnliches hinzu zu thun.

Nouveaux Memoires de l'Academie royale des sciences et belles lettres. Année 1772. Berl. 1774. 4. p. 6. etc. §. II — VI.

Die lindenblüthe wird in den Apotheken übrigens zu verschiedenem Gebrauche angewendet. Man verfertigt durch das Destilliren ein helles Wasser daraus, welches man für hauptstärkend hält, und es wieder Schwindel, Schlagfluß und fallende Sucht empfiehlt; auch macht man einen Spiritus, und latwerge oder Conserve daraus. Ueberhaupt legt man den lindenblüthen eine lindernde und den Nerven angenehme Kraft bey. Vermischt man die lindenblüthe mit andern Kräutern, so erhält der daraus bereitete Trank eine schöne röthliche Farbe. Boerhaave rühmt den Breyumschlag aus gestoßenen lindenblüthen, als eines der wirksamsten Mittel wider den Zwang des Mastdarmes.

Lindenbohrer, ist eine Phaläne, deren Raupe sich im August und September an der linde findet.

Das

Das übrige im Art. Nachtvogel. Vorläufig sehe man Herbst Insecten II. 103. und Gleditsch Einleitung in die Forstwissenschaft S. 391.

Lindenbronn, ist ein Lustschloß mit einem Thiergarten, der fürstlichen linie Hohenlohe-langenburg gehörig, und liegt ¾ Stunden von langenburg im Hohenloheschen in Franken.

Lindenbrot, s. oben unter **Lindenbast**, S. 258.

Lindenbrunn, so heißt eine von den mineralischen Quellen bey langen Schwalbach. S. Schwalbach.

Linden-Chocolade. Ein französischer Arzt, Herr Missa, hatte Friedrich dem Großen von einer guten Chocolade gesagt, die aus den Früchten und Blumen der linden verfertigt werden könnte, und beyde zusammen behandelt, sollten den Geschmack und Geruch von der Cacao-Bohne und der Vanillen-Schote hervorbringen. Dieses gab Veranlassung, daß Herr Marggraf aufgefordert wurde, darüber Versuche anzustellen. Was er in Ansehung der lindenblüthen und Blätter für Resultate gefunden habe, ist unter diesen Artikeln schon gezeigt. Hier muß nun noch dasjenige angegeben werden, was er mit den Samenkernen der lindenfrucht vornahm, um die eigentliche Chocoladen-Masse daraus zuzubereiten.

Herr Marggraf sammelte zu Ende des Octobers eine hinlängliche Menge von lindenfrüchten, und fand, daß jede Samenhülse oder Kapsel ein oder höchstens 2 Körner einschloß, die am Geschmacke den Mandelkernen gleich kamen. Er ließ zwey Unzen von diesem wohlgereinigten lindensamen in einem eisernen Mörser mittelmäßig stoßen, alsdann, wie gewöhnlich pressen, und erhiel-

hielte ein weniges Oehl von etwa 20 Gran. Er ließ eine andere gleiche Menge heiß pressen, und er erhielte noch weniger Oehl. Der Geschmack dieses Oehls kam dem des Oehls der gepreßten frischen Mandeln gleich, allein es verhärtete sich nicht, wie das Oehl, welches aus den Cacao-Bohnen gepreßt wird, sondern es blieb flüssig, wie das Mandelöhl, da das Cacao Oehl bekanntlich zu einer butterartigen Masse gerinnt.

Darauf ließ Herr Marggraf von diesem lindensamen einen Theil auf dieselbe Art rösten, wie man den Cacao röstet, wenn man Chocolade machen will, nähmlich so weit, daß er hellbraun wurde, und zerrieb ihn so, daß die Hülse sich leicht auflösete, und durch Schütteln und Blasen weggebracht werden konnte. Diese gerösteten Samenkörner ließ er in einen eisernen Mörser stoßen, bis daraus ein Teich wurde. Diesen ließ er heiß pressen, und er erhielte daraus mehr Oehl, als aus den nicht gerösteten Körnern. Aber auch dieses Oehl bekam nicht die Consistenz der Cacao Butter, sondern blieb flüssig, wie das Mandelöhl, so daß eine hieraus verfertigte Chocolade also nicht die dicke Consistenz erhalten kann, wie die aus Cacao; auch wird diese aus linden bereitete Masse sehr bald ranzig und übelschmeckend.

Herr Marggraf nahm ferner zwey Unzen lindensamen, ließ sie wie vorher rösten und reinigen, und sie heiß in einem Mörser zu einem zusammenhangenden Teige stoßen. Aus diesem verfertigte er eine Chocolade, die der Chocolade aus Cacao ziemlich gleich kam, und so wohl an Festigkeit, Geruch und Geschmack sich von dieser nicht viel unterscheiden ließ. Er theilte seinen Teig in zwey Theile. In den ersten that er etwas

was Zucker, welches aber nicht viel Unterschied zeigte, außer daß er, wie natürlich, etwas süßer schmeckte. Diese Chocolade schlug er in Papier; das Papier wurde aber fettig, welches bey der gewöhnlichen Chocolade der Fall nicht ist.

Im Ganzen scheint die Chocolade aus Lindensamen nicht sehr empfehlungswerth zu seyn, indem die Lindenkörner zu wenig Oehl geben, und dieses zwar fein, dünne, süß und klar, aber ohne den angenehmen bitterlichen Geschmack der Cacao ist. Die Linden-Chocolade erlangt auch nicht die dicke Consistenz einer Chocoladen-Paste, sondern bleibt klebrig und ohne eine sonderliche Annehmlichkeit; übrigens machte die Bereitung aus den kleinen Lindensamenkörnern so viele Mühe, daß ein Pfund 4—6 Mahl so hoch zu stehen kommen würde, als Cacao-Chocolade. Doch bleibt so viel gewiß, daß man durch eine Behandlung mehr im Großen und auf einer Mühle verschiedne Geschäfte bey der Verfertigung der Chocolade sehr abkürzen, und dadurch die Procedur weniger mühsam und kostspielig machen könnte.

Von dem Oehl aus dem Lindensamen, sehe man den Art. **Lindenöhl.**

Nouveaux Memoires de l'Academie royale des sciences et belles lettres. Annèe 1772. Berl. 1774 4. p. 6. etc. — Die hier befindliche Abhandlung des Hrn. Marggraf kommt unter dem Titel: chemische Versuche über einige Theile der Linde, in Crells chemischem Journal, Th. I. S. 238. u. flg. vor. Auszüge davon findet man in Halle's fortgesetzter Magie III. 103. im Neueren Forstmagazin 1. Abth. II. Band. S. XLV. u. flg. und anderwärts.

Lindeneibisch, Hibiscus tiliaceus Linn., ist schon im Art. Ketmie, Th. 37. S. 89. beschrieben.

Lindenfels, ein churpfälzisches Amt mit einer kleinen Stadt und einem alten Bergschlosse gleiches Nahmens, zwischen der Bergstraße und der Grafschaft Erpach.

Lindenfrucht, so wird öfters die kleine rundliche Samenkapsel der Linden genannt, die bey einigen auch wohl Lindennüßchen heißt, s. Linde, Linden-Chocolade und Lindensame.

Lindengeräthe, so nennt man im allgemeinen allerley Geräthe, die aus Lindenholz verfertigt sind.

Lindenholz, in einigen Gegenden auch Lastholz genannt, ist das Holz der Linden, besonders der Sommer- und Winterlinden, die am gemeinsten und bekanntesten bey uns sind. Dieses ist weiß, fein, leicht, (indem seine specifische Schwere sich gegen die specifische oder eigenthümliche Schwere des Wassers wie 604 zu 1000 verhält,) jedoch fest und zähe, und hat sehr feine Jahresringe. Es läßt sich leicht und zugleich schön bearbeiten, nimmt eine vortreffliche Glätte an, und wird, wenn man den Baum zur rechten Zeit fället, nicht von Würmern angegriffen. Auch wirft es sich nicht, und ist dem Schwinden nicht unterworfen. Wenn man es schwarz beißt, hat es im Aeußern das Ansehen von Ebenholz.

Doch ist noch ein kleiner Unterschied zwischen dem Holze der Sommer und der Winterlinde. Das Holz der letzteren hat eine nicht ganz weiße, sondern etwas ins Röthliche oder Gelbliche fallende Farbe, und ist ein wenig härter, auch wohl gröber und knotiger. Das Holz der Sommerlinde ist dagegen weißer oder blaßgelb-

gelblich, sehr feinjährig und weich. Von der Wurzel hingegen und dem unteren Stammende ist es sehr zähe. Das Lindenholz von Bäumen, die auf sehr nassen Stellen stehen, ist öfters sehr schlecht und nicht brauchbar. Ueber die Beschaffenheit des Holzes, der in neueren Zeiten erst entdeckten Arten hat man noch nicht so viele Erfahrungen gemacht; so viel ist indessen gewiß, daß es sich im Allgemeinen nicht sehr unterscheidet.

Die Anwendung des Lindenholzes ist der genannten Eigenschaften wegen nicht so sehr zum Bauen, als wozu man es selten gebraucht, sondern vorzüglich zur Verfertigung von allerley Geräthen, die aus Holz geschnitzt und gearbeitet werden. Man macht schöne Tische, Tafelwerk, Bettladen, Sessel, Stühle, Bänke, Kasten, Schreibtische, Furnier, Thüren ꝛc. ꝛc. daraus; besonders wird dieses Holz von den Bildhauern zu Wasen, Holzstatüen und sonstigem Schnitzwerke, vorzüglich wenn es vergoldet werden soll, von den Baumeistern zu Modellen, von den Tischlern zu mancherley Geräthen, unter andern auch zu Linealen und Reißbretern, von den Schustern, die auch gern ihre Schustertische daraus verfertigen lassen, weil das Leder sich am besten darauf schneiden läßt, zu Leisten, und von den Drechslern zu vielen Sachen gebraucht. Auch nimmt man es seiner Leichtigkeit wegen zu den Fußbretchen oder Socken der barfuß gehenden geistlichen Ordenspersonen, und zu Holzschuhen. Zu Gefäßen aber taugt es nicht. Uebrigens stimmen alle Holzarbeiter darin überein, daß es die eisernen Werkzeuge, womit es geschnitten wird, sehr bald stumpf macht.

Die aus dem Lindenholze gebrannten Kohlen werden besonders zur Verfertigung des Schießpulvers gebraucht. Auch bedienen sich die Mahler und Zeichner derselben, so wohl um eigene Zeichnungen damit zu machen, als auch den Umriß zu großen Gemählden zu entwerfen. S. Th. 43. S. 12., wo von der Verfertigung solcher Reißkohlen gehandelt wird. Uebrigens wird die Lindenkohle auch als ein Zusatz zu einigen innerlichen und äußerlichen Arzneymitteln, und zum Poliren gebraucht.

Zur Feuerung wird das Lindenholz auch vielfältig genommen; doch halten die Kohlen nicht lange Gluth.

Beschreibung in- und ausländischer Holzarten zur technologischen Kenntniß und Waarenkunde von J. A. Hildt. Weimar 1798. S. 157—159.

Eben desselben Sammlung in- und ausländischer Holzarten, zur technologischen Kenntniß, Characteristik und Waarenkunde aller Kunst-, Farbe- und Apotheker-Hölzer. 1 Band. Gotha 1798. (In dieser Sammlung sind kleine Tafeln von Sommer- und Winterlindenholz und von Lindenmaser enthalten.)

Cabinet der vorzüglichsten Holzarten, nebst Beschreibung, von J. B. Bellermann. n. 31.

Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht. Im zweyten Bande der zweyten Ausgabe von Pott, welcher so eben erschienen ist, unter Tilia.

Miller's Gärtner-Lexicon, im Art. Tilia.

Gleditsch Einleitung in die Forstwissenschaft. S. 378. u. flg.

Von Burgsdorf Forsthandbuch. Erster Theil, dritte Auflage 1800. S 201. u. flg.

Dessen Anleitung ꝛc. ꝛc. n. 618.

Du Hamel, von Fällung der Wälder. IIter Theil oder IVter Band zur Naturgeschichte der Bäume. Nürnberg 1767. S. 81—82.

Böhmers technische Geschichte der Pflanzen. I. 160 u. flg.

Neueres Forstmagazin. I. Abth. II. Band. S. 43.*)

Lindenhonig, auch Lippitz- oder Lipiec-Honig genannt, s. Honig, Th. 25. S. 8. u. 13.

Lindenkohle, s. unter Lindenholz, auf der vorstehenden Seite.

Lindenlaub, s. Lindenblätter, oben S. 259.

Lindenlaus, Aphis Tiliae, eine Blattlaus, die sich vorzüglich auf Lindenblättern und an den jungen Zweiglein der Linden aufhält. S. den Art. Blattlaus, Th. 5. S. 580.

Lindenmatte, eine aus Lindenbast geflochtene Matte, s. Matte.

Lindenmesser, Phalæna Geometra: tiliaria Linn. s. Nachtvogel.

Lindenmistel, Viscum album Linn., s. Mistel.

Lindenmotte, Sphinx Tiliæ Linn., s. Schwärmer.

Lindennüßchen, s. Lindenfrucht. Nach der Kunstsprache der Botanik ist die Lindenfrucht eine so genannte Kapsel.

Lindenöhl, ein Oehl, das aus den Samenkörnern der Linden gepreßt wird. Man sehe den Artikel Linden-Chocolade, oben S. 265. — Nach den Nachrichten, welche in der Gothaischen Handlungs-

*) Vom versteinerten Lindenholze findet man Nachricht bey folgenden Schriftstellern: Leſſer Lithoth. 403. Knorr's Verſteinerungen II. 2. 16. 45. Davila Catal. III. 244. Lange Hiſtor. lapid. fig. Helvet. 54. Bertrand Diction. II. 203. Walch Naturgeſchichte III. 16. von Born Index foſſil. II. 63. 64. 65.

lungszeitung 1790. S. 40. stehen, soll ein Himten Lindennüßchen, nachdem die äußerliche Kapsel auf der Grützmühle abgesondert worden, $\frac{3}{16}$ Theile des Himtens reine Samenkörner geben, und daraus $1\frac{5}{8}$ Pfund Oehl geschlagen werden. Das Oehl soll sich bald abklären, und 1 loth Lindenöhl drey Stunden brennen, wenn 1 loth Baumöhl in eben der Lampe nur zwey Stunden brennt.

Lindenrinde, darunter versteht man im gemeinen Leben öfters den **Lindenbast**, wovon oben S. 260. schon gehandelt ist. Genauer genommen bedeutet es aber den dickeren Theil der Bekleidung des Lindenbaums, zwischen der Oberhaut und dem Baste. S. Th. 78. S. 694. im Art. Lignum. Von diesem macht man in Rußland, wo die Linden sehr häufig sind, Schachteln und Wagenkörbe. Rüger (man sehe sein Taschenbuch für Mahler S. 44.) hat aus der Lindenrinde einen Rosenlack bereitet. Er nahm im Monath Julius die Rinde von den noch frischen mittlern Zweigen und löste von dieser wieder die innere bastige Haut ab, so daß bloß die äußere dunkle übrig blieb. Von dieser ließ er 3 loth gröblich zerschnitten mit 2 loth römischem Alaune in einem halben Nößel Regenwasser abkochen, mit aufgelöseter Pottasche niederschlagen und den Niederschlag mit Wasser abspühlen.

Lindensame, die Samenkörner oder Kerne des Lindenbaums. Diese sind weißgrün, öhligmehlig von Substanz und mit einer braunen weichen Schale überzogen. Jede Kapsel oder Lindenfrucht enthält gewöhnlich nur eins oder zwey dergleichen Körner, die zur Vollkommenheit gelangen. Von der Anwendung derselben sehe man die Artikel **Linden-Chocolade** und **Lindenöhl**. — Der

Lin-

Lindensame wird übrigens von den Schweinen im Herbst mit großer Begierde aufgesucht und verzehrt. — Wenn man den lindensamen aussäen will, so sammelt man ihn entweder von den Bäumen und säet ihn auf die gewöhnliche Art aus; oder man hauet eine erforderliche Anzahl Aeste, bevor der Same ausfällt, ab, und steckt sie in gehöriger Entfernung auf den zubereiteten Acker, da der Same sich denn selbst aussäet.

Lindensauger, Sphinx Tiliæ Linn. s. den Art. Schwärmer.

Lindenschild, auch **Lindenschildlaus**, Coccus Tiliæ Linn., s. den Art. Schildlaus.

Lindenschleim, ist die gallertartige Feuchtigkeit, die man in dem Bast der linde findet. Von der vorgeschlagenen Anwendung dieses Schleims zum Brotbacken sehe man den Art. Lindenbastbrot, oben S. 266. und Berlinsche Sammlungen VIII. 369. Uebrigens soll dieser Schleim mit Wegebreitwasser vermischt eine vortreffliche Salbe für verbrannte Theile abgeben.

Lindenschwamm, unter diesem Nahmen war vordem in den Apotheken ein Schwamm bekannt, der an linden wächst und zu einigem medicinischen Gebrauche gefordert wurde. Auch legte man ihn in das Wasser, woraus das Vieh getränkt wird, um dieses vor mancherley Uebeln zu bewahren. Wahrscheinlich gehörte er zu der Gattung Boletus. S. Löcherschwamm. — Für den Forstverständigen sind die Schwämme an den linden, so wie an andern Bau- und Nutzholzbäumen ein böses Zeichen, welches immer eine Krankheit des Holzes, wenigstens auf der Stelle, wo sich die Schwämme finden, vermuthen läßt.

Lindenulme, franz. Orme-teille, oder Orme-tilleul ist eine nicht genau bekannte Art oder Spielart der Rüster. Nach Münchhausens Vermuthung soll es Ulmus scabra Miller seyn. S. Rüster.

Lindenwald, ein Wald, der ganz oder größtentheils aus linden besteht. Dergleichen Wälder gibt es in kultivirten ländern eben nicht, weil man die linden, deren Holz sich zum Brennen und Bauen nicht so gut schickt, als verschiedene andere Bäume, nicht in so großer Menge anzieht.

Lindenwasser, so wird nicht nur das Wasser genannt, welches man durch die Destillation aus den lindenblüthen erhält; (s. Lindenblüthe) sondern vorzüglich auch noch dasjenige, welches man den lindenbäumen im Frühlinge abzapfen kann. Man bohrt die linden deshalb wie die Birken an, und setzt hernach das Wasser allein oder mit lindenblüthen in die Sonne. Man rühmt es gegen den Stein und als eine Blutreinigung.

Lindere, Lindera, ist eine von Thunberg beschriebene Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der sechsten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems gehört. Sie hat keinen Kelch, aber eine sechsblättrige, unter dem Fruchtknoten befindliche Blumenkrone, zwey Narben und eine zweyfächerige Kapsel. Es ist davon nur eine Art bekannt, nähmlich Lindera *umbellata*, doldenblüthige Lindere, welches ein auf Japan wachsender Strauch mit abwechselnden Zweigen ist. Die Blätter sind gestielt, lanzettförmig, aderig, ganzrändig, und befinden sich besonders häufig an den Spitzen der Zweige. Eben daselbst sind auch

auch die kleinen Blumen auf einer einfachen gestielten Dolde befindlich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. II. p. 230.

Lindern, ein Verb. reg. act. von dem Ey- und Nebenworte linde, gelinder, gelinder machen, doch nur in einigen Fällen dieses Worts.

1) In mehr eigentlicher Bedeutung, weich, weicher machen; ein im Hochdeutschen aber ungewöhnlicher Gebrauch.

2) Die Heftigkeit einer unangenehmen Empfindung vermindern, durch Wegschaffung eines Theils derselben. Z. B. die Schmerzen lindern. Lindernde Arzneyen.

Von diesem Worte kommt das Hauptwort die **Linderung**, so wohl active von der Handlung des linderns, als auch passive von der Empfindung eines verminderten Uebels.

Lindernie, Lindernia, eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der 14ten Classe des Linn. Systems gehört, und einen fünftheiligen Kelch, eine rachenförmige Blumenkrone mit sehr kurzer Oberlippe, und eine einfächerige Kapsel hat, und sich noch dadurch auszeichnet, daß die beyden unteren Staubfaden sich mit einem Zahne endigen und die Staubbeutel an der Seite tragen. Es sind bis jetzt drey Arten bekannt, nähmlich die Lindernia Pyxidaria, japonica und dianthera, von denen die erste auch in Deutschland wächst, sitzende, ganzrändige Blätter und einzelne Blumenstiele hat, übrigens aber sehr klein und unbedeutend ist.

Linderung, s. unter Lindern.

Linderungssalbe, Linimentum, ist ein fettiges öhliges Arzneymittel, das von einer mittlern Consistenz und Beschaffenheit zwischen der der fetten Oehle und des präparirten Schweineschmeers oder Schmalzes seyn muß. Es muß der Beschaffenheit der natürlichen Balsame sehr nahe kommen. Die besten Verhältnisse, die man ihr in Betreff ihrer Festigkeit geben kann, sind: eine Unze Baumöhl zu ein bis zwey Quentchen oder auch wohl zu drey Quentchen Schweineschmeer. Es darf in ihre Mischung und Zusammensetzung sehr wenig oder gar kein Wachs kommen, weil das dem Oehle zu viele Consistenz und Zusammenhang geben würde. Nimmt man Pulver zu den Linimenten, so muß man die Gabe des Oehls vermehren. Zuweilen nimmt man auch mit zu den linderungssalben, um sie wirksamer zu machen, spirituöse Flüssigkeiten, als camphorirten Weingeist, Wundwasser, zusammengesetztes Melissenwasser, Salmiac, wesentliche Oehle u. s. w. Wenn man zu den linimenten Pulver oder gummiartige Extracte mit nimmt, oder andere Substanzen, die sich mit den fettigen Körpern, als dem Excipiens der linimente, nicht wohl vereinigen lassen, so muß das nur in geringer Menge geschehen, besonders wenn diese linimente dienen sollen, die durch Geschwulst und Entzündung verursachten Schmerzen zu lindern, weil dergleichen Materien durch die natürliche Wärme des Körpers austrocknen, klümperig und mehr oder weniger hart werden, so, daß sie durch ihr Reiben, bey der geringsten Bewegung des Kranken, Schmerzen verursachen.

Lagrange vollständige Apothekerwissenschaft. Vierter Th. Leipzig 1797. S. 96—97.

Lindesähs oder **Lindesberg**, eine Bergstadt in der Landschaft Westmannland in Schweden. Sie liegt an zweyen Seen, hat eine unerschöpfliche Eisengrube und einen guten Gesundbrunnen.

Lindetuch, s. den Art. Leinwandmanufactur, Th. 76. S. 690. die Note.

Lindholm, ist ein Schloß zwischen Malmoe und Yhadt in der Provinz Schonen in Schweden, darauf der schwedische König Johann Albert, aus dem Hause Mecklenburg 7 Jahre gefangen saß, als er 1388 von der dänischen Königinn Margaretha war geschlagen worden. Es ist jetzt ein königliches Gut.

Das Bad in dem Garten zu Lindholm war ein Meisterstück. Es war nach dem Muster der römischen Bäder eingerichtet, und hatte, wie jene, drey Abtheilungen, 1) frigidarium, 2) caldarium, 3) tepidarium. Das frigidarium war ein heller Saal mit Fenstern und Pfeilern an der Seite, welche letzteren nebst den Wänden überhaupt mit glänzendem Sande und Glimmer von verschiedener Farbe nach der Schattirung überzogen waren, so, daß sie Gebäude und Landschaften vorstelleten. Die Decke war inwendig gewölbt und wie die Wände incrustirt. Der Fußboden bestand aus weißem und schwarzen Marmor; dieses Zimmer war das kälteste. Das caldarium oder das warme Bad selbst, war ein ziemlich hohes und achteckiges Gebäude an dem frigidario. Das Tageslicht fiel nur oben an der Seite unter dem Gewölbe durch kleine Fenster hinein. Die acht Seiten des Zimmers waren mit doppelten Sitzen einer über dem andern umgeben. Bey diesen Sitzen waren kleine Oeffnungen an der Seite, die man aufmachen und die Wärme herein lassen konnte. Diese acht Wände waren wechselsweise mit glänzenden Steinen, Kies, Quarz, Muscheln und Schnecken überzogen, und formirten gleichsam kleine Grotten, auf deren Boden längliche kupferne Gefäße zu warmen und kaltem Wasser gesetzt wurden. Die Decke war wie ein Gewölbe gebaut, und über und über mit Crystallen

und Tropfsteinen, welche Eiszapfen ähnlich waren, bedeckt. Der Boden, der mit schwarzem und weißem Marmor ausgelegt war, hatte in der Mitte einen achteckigen vertieften Absatz mit acht Pfeilern und einem niedrigen Geländer umgeben, worin eigentlich gebadet wurde, da denn das Wasser auf diesem abhängigen Fußboden sich in der Mitte sammelte und dann unter den Füßen verschwand. Die Pfeiler, so diesen Bodensatz umgaben, hatten oben runde Knöpfe, welche man herausnehmen konnte, da denn die zu der Erwärmung des Zimmers nöthige Hitze aus den Pfeilern heraus ging Das tepidarium war ein Zimmer an den beyden vorigen, in welchem man sich nach dem Bade trocknete und ankleidete. Dieses Zimmer war mit türkischen goldenen Waldtapeten ausgeschlagen, und hatte nur ein einziges achteckiges Fenster an der Seite, wodurch das Tageslicht hereinfiel; gegen demselben über war ein achteckiger Spiegel von gleicher Größe, der in diesem dunkeln Zimmer alles, was draußen geschahe, darstellete. Im souterrain war ein Gewölbe mit einem Reverberir-Ofen, der vor dem Hause geheitzt, nachgehends aber verschlossen wurde, und dieses Gewölbe erwärmte, von wo die Wärme durch Röhren nach Gefallen in das darüber befindliche caldarium gelassen werden konnte; durch dasselbe gingen auch die Canäle, welche das im caldario abgelassene Wasser abführten.

Linné Reisen durch Westgothland. Halle 1763. 8. S. 60.

Lindigkeit, s. Gelindigkeit, Th. 17. S. 117.

Lindisfarne, der vormahlige Nahme der Insel Holy-Island an der Küste von Northumberland in England.

Lindköping, s. Linköping.

Lindow, das zuweilen auch wohl Lindo oder Lindau geschrieben wird, ist eine Königlich Preuß. Mediatstadt unter dem Amte Ruppin im Ruppinschen Kreise in der Mittelmark, 7 Meilen von

Ber-

Berlin entfernt, und liegt zwischen den drey Seen Gudelack, Wutz und Vielitz. Sie hatte 1779. 1 Kirche, 20 massive, 152 Fachwerkshäuser, 23 Scheunen und 3 Wassermühlen. Die Zahl der Einwohner ohne Militär betrug 1779. 976 Personen. An Militär liegt hier die Invaliden-Compagnie des Infanterie-Regiments N. 34. Die Nahrung der Einwohner besteht in Ackerbau, Viehzucht, Brauerey und Branntweinbrennerey, und anderen bürgerlichen Gewerben, worunter die wichtigsten Tuch- und Zeugweberey und Leinweberey sind.

Es ist hier auch ein adliches Fräuleinkloster, das aus 1 Domina und 4 Conventualinnen luther. Religion besteht. Die Domina wird von den Conventualinnen gewählt, und dem Landesherrn zur Bestätigung vorgeschlagen. Die übrigen Stellen vergibt der König allein, und das Recht der ersten Bitte hat die Königinn. Zur Hebung gelangt die Neuaufgenommene nach Ablauf des ersten Jahrs, wovon die Einkünfte den Erben der Verstorbenen oder der Domina zufallen.

Büschings Reisebeschreibung nach Kyritz. S. 239.

Topographisch-statistisch-geographisches Wörterbuch der sämmtlichen Preußischen Staaten. VII Th. Halle 1799. S. 73.

Lindschaer Bad in Mähren gehört zu den muriatischen Brunnen. Es enthält in zwey Pfund Wasser 3 Gran alkalische Erde und 2 Gran Kochsalz.

Kühn Beschreibung der Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands. S. 365.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands. Jena 1798. S. 103.

Cranz Gesundbrunnen der östreichischen Monarchie. Wien 1777. 4. S. 100.

Lindsey, s. unter Lincolnshire, oben, S. 227.

Lindum Colonia, s. Lincoln, oben, S. 217.

Lindwa, ungar. Also-Lendva, das ist Unter-Limbach, ist eine Herrschaft und Marktflecken in der Salader Gespannschaft in Nieder-Ungarn, mit einem Schlosse, vormahls der gräflich Banfischen, nun der fürstl. Esterhazyschen Familie gehörig. Der Ort liegt in einer guten Weingegend. Im 15ten Jahrhunderte führten die Herzoge von Limbach davon den Nahmen. Im 16ten war daselbst eine Buchdruckerey.

Lindwurm, der, des — es, im Plur. die — würmer, im Niedersl. Lindworm, im Dän. und Schwed. Lindorm, Isländ. Liogormr, ein erdichtetes Ungeheuer, welches unter andern in den alten Rittergeschichten noch häufig vorkommt, und als eine Art eines Drachens, oder einer großen vierfüßigen geflügelten Schlange beschrieben wird. Unter den Heiligen der römischen Kirche wird der Ritter Georg mit einem solchen Drachen oder Lindwurme vorgestellt, und zwar der Ritter zu Pferde, wie er das Ungeheuer ersticht. *)

Der Herr Adelung merkt in seinem vollständigen Wörterbuch ꝛc. ꝛc. an, daß das Wort wahrscheinlich von dem noch im Schwed. üblichen linda, winden, wickeln, herstamme, weil man von dieser Art Schlangen unter andern auch vor-

*) Diesen Ritter St. Georg führen die Grafen von Mannsfeld auf ihren Münzen. — Historische Gedächtnißmünzen des Jahrs 1710. Fol. S. 3. 4.

vorgab, daß sie sich in einen Kreis krümme, den Schwanz in das Maul nehme, und auf solche Art sehr geschwinde laufen könne. — Da der Lindwurm ein erdichtetes Ungeheuer ist, so darf man sich nicht wundern, wenn ältere Schriftsteller dieses Wort bald von dem Basilisk, bald aber auch von dem Krokodill erkläret haben.

Göze europäische Fauna, oder Naturgeschichte der europäischen Thiere. 4ter Band. Leipz. 1794. 8. S. 100.

Beschreibung fabelhafter Geschöpfe.

Line, s. Lin, oben, S. 215.

Linea, s. Linie.

Lineal, das, des — es, im Plur. die — e, aus dem lat. linea, im gemeinen Leben das Richtscheit, die Regul, sonst auch noch Geradstab, Richtstab, Schlichtholz, im mittl. lat. linearium, und im Franz. régle genannt, ist ein Werkzeug, dessen man sich bedient, gerade Linien zu ziehen. Man macht es am gewöhnlichsten von Holz, doch auch nicht selten von Messing, Kupfer, Elfenbein ꝛc. ꝛc. mehr oder weniger lang und breit, nachdem man es haben will, und es hat die Gestalt eines dünnen breiten Stabes, mit etwas scharfen Kanten. Man nimmt gern trocknes festes Holz, als Pflaumenbaum-, Birnbaum- ꝛc. ꝛc. auch wohl Lindenholz dazu, weil das Metall schmutzet, Elfenbein, wenn es dünne ist, sich beugt, über dieses den Hauch von dem Munde bald annimmt, und daher die Tusche klebrig macht, wenn man mit Tusche arbeitet, und diese zufällig auf das Lineal legt.

Die Hauptsache bey der Verfertigung eines Lineals ist die, daß die Seiten recht gerade wer-

den, und so wenig nach außen als nach innen eine Beugung haben. Wenn die lineale von Holz gemacht werden, so hobeln die Tischler, nachdem sie das Bretchen nach dem Striche einer feinen Schnur abgeschnitten haben, dasselbe mit einem langen und sehr feinen Hobel, und halten es darauf nicht nur gegen das Auge, um die etwanigen Ungleichheiten zu bemerken und zu verbessern, sondern setzen das Lineal auch an eine recht gerade und ebene Fläche, um zu sehen, ob es auch allenthalben genau anschließt.

Wenn man das Lineal gebrauchen will, um Linien, besonders mit Tinte, darnach zu ziehen, so muß es auf jeder langen Seite einen an der geraden Kante gezogenen Falz, oder eine kleine Ausschweifung haben, damit es der Länge nach, da wo man mit der Feder an demselben hin fähret, das Papier nicht berühre, sondern etwas abstehe, und das Papier bey dem Linienziehen nicht befleckt werde, noch die Linien unrein ausfallen. Man legt dann den Falz auf das Papier, und die Feder folgt bey dem Ziehen der Linie des Lineals.

Man theilet das Lineal übrigens in das einfache, oder eigentlich so genannte **Lineal**, und in das doppelte, welches insgemein das **Parallel-Lineal** heißt. Das einfache macht man bisweilen mit einem einzelnen auch wohl doppelten Anschlage, daß es sich an einer geraden Linie, dergleichen die Seite eines Reißbrets ist, bequem auf- und abschieben läßt. Hierzu ist auch der Triangel mit seinem Lineal, woran er verschoben werden kann, zu rechnen. Die nähere Beschreibung dieser und anderer Lineale muß man indeß unter den Artikeln suchen, wohin sie gehören, weil

weil man ihre Bestimmung und Einrichtung ohne die Sache, worauf sie Beziehung haben, nicht gut deutlich machen kann. Man sehe daher

Abseh- (oder Absehen-) Lineal im Art. Landmesser, Th. 60. S. 693. u. Fig. 3796.
Diopter-Lineal, eben daselbst;
Lunälabiums-Lineal, im Art. Lunälabium;
Parallel Lineal, im Art. Parallel;
Proportional-Lineal, im Art. Proportional, und
Triangel mit dem Lineal, im Art. Triangel.

Die einfacheren Arten des lineals werden vielleicht keiner weiteren Erwähnung bedürfen; das zum Reißbret gehörige kann bey Reißbret angeführt werden. Das kleine, gewöhnlich messingene lineal in den mathematischen Bestecken wird gemeinhin mit einem verjüngten Maßstabe versehen. Wie man diesen darauf zeichnet, sehe man bey Maßstab.

Für diejenigen, die gleich etwas mehr über die lineale nachlesen möchten, will ich noch einige Bücher hersetzen.

Leupold's Theatrum Machinar. Arithmetico-Geometric. Cap. XX. §. 305—322. u. §. 276. Im lestern wird von Proportional-Linealen gehandelt; in den übrigen von dem Triangel mit dem Lineal, und überhaupt wie die Lineale abzuziehen und zu probiren sind.

Kefersteins Zeichnungen, S. 87.

Lehrgebäude der Diplomatik. (gr. 4.) I. §. 622.

Wehrs, vom Papier. S. 577.

Mathematisches Lexicon I. Leipz. 1747. Col. 805—806.

Jacobssons technologisches Wörterbuch. II. Berlin 1782. in 4. S. 616—617.

Mayers Geometrie I. 203—208.
Adams mathematische Instrumente. S. 22.

Lineamenten, die, nur im Plur. gebräuchlich von dem lat. lineamentum, welches zunächst eine Linie oder einen Zug mit der Feder bedeutet, heißen die Züge in dem Gesichte und in den Händen der Menschen, besonders in so fern man daraus seine Gesinnung oder sonst eine Eigenschaft erkennen zu können glaubt. Was den Ausdruck selbst anlangt, so haben wir im Deutschen bis jetzt noch keinen, der völlig gleichbedeutend mit ihm wäre, da das Wort **Gesichtszüge**, welches gebräuchlich ist, nicht so wie obiges auch die **Händezüge** mit in sich schließt.*) In Ansehung der Bedeutung darf ich mich hier nicht weitläuftig einlassen, da man diese im Art. **Gesichtszug**, Th. 17. S. 559 **) und **Hand**, Th. 21. S. 429. schon angegeben findet. — In älteren Zeiten trieb man mit der Deuterey aus den Lineamenten vielen lächerlichen Unfug, der mit den Begriffen und Vorurtheilen des Zeitalters übereinstimmte. Man theilte sogar die Runzeln vor der Stirne nach der Zahl der damahls bekanten Planeten ein, und eignete jeder Runzel nun auch die den Planeten angedichteten Eigenschaften und Wirkungen zu. Hierüber sehe man:

Walchs philosophisches Lexicon. I. Th. Vierte Auflage. Leipzig 1775. Col. 2291.

Li-

*) Moritz grammatisches Wörterbuch der deutsch. Sprache, fortgesetzt von J. E. Stutz. II. Th. Berlin 1794. 8. S. 343.

**) Die in dieser Stelle vorkommende Aeußerung über die Physiognomie der Thiere, scheint durch neuere Beobachtungen wieder aller Aufmerksamkeit werth geworden zu seyn. Im Artikel Physiognomie oder Physiognomik wird verschiedenes hierher gehörige angeführt werden können.

Linearis, s. linienförmig.

Lineatum folium, oder gestrichelt, heißt in der Botanik ein Blatt, wenn es ganz mit platten, parallel-laufenden Gefäßen, die von der Basis nach der Spitze gehn, dicht durchzogen ist.

Linets sind leinene Gewebe, die in der Pikardie, vornähmlich um Abbeville verfertigt werden. Es gibt rohe Sorten, die $\frac{13}{16}$ bis $\frac{7}{8}$ eines Stabs breit sind; und gebleichte, wie auch gefärbte, die $\frac{3}{4}$ in die Breite messen.

Linette, so wird in einigen franz. Provinzen der Leinsame genannt.

Linewo-Osero, ist eine deutsche Colonie in dem Kamüschinschen Kreise der Saratowschen Statthalterschaft im russischen Reiche, und zwar an der Bergseite der Wolga. Sie enthält 126 lutherische Familien, von 359 Manns- und 342 Frauenspersonen.

— ling —, ist eine alte deutsche Ableitungssylbe, Substantiva zu bilden, welche alle ohne Ausnahme männlichen Geschlechts sind, wenn sie auch der Bedeutung nach weiblich seyn könnten. Sie wird angehängt

1) Substantiven, welche weiter keine Veränderung leiden, als daß a, o und u in ä, ö ü übergehen, und diejenigen, welche sich mit e endigen, dasselbe verlieren, z. B. Nachkömmling, Häusling, Günstling, Silberling ꝛc. ꝛc.

2) Zeitwörtern, nachdem ihnen die Endsylbe genommen worden, als Ankömmling, Flüchtling, Hämmerling.

3) Adverbien; Neuling, Spätling, Frühling, Fremdling, Wüstling.

4) Zahl-

4) Zahlwörtern: Erstling, das erste Ding seiner Art oder Ankunft nach; Zwilling, das mit noch einem Dinge zugleich kam; Dreyling, das in Gesellschaft zweyer kam; Vierling, Sechsling, Münzen von vier oder sechs Pfennigen.

Aus allen diesen Beyspielen erhellet, daß ling ein Subject bedeutet, an welchem der Begriff des Grundwortes bald in thätiger, bald in leidentlicher Bedeutung haftet, als: Ankömmling, der angekommen ist, Anschiebling, das angeschoben wird.

In manchen Fällen führt diese Endsylbe einen verächtlichen Nebenbegriff mit sich, als: Klügling, Witzling, Dichterling, und scheint sie daher von der Verkleinerungssylbe inn etwas an sich genommen zu haben. Da sie aber in den meisten Fällen Gleichheit und Daseyn des Grundbegriffes an einem Individuo bezeichnet, so ist es nicht unwahrscheinlich, daß sie aus lich und gleich entstanden sey.

Moritz grammatisches Wörterbuch der deutschen Sprache, fortgesetzt von J. E. Stutz. II. Band. Berlin 1794. 8. S. 343 — 344.

Adelung's Versuch eines grammatisch-kritischen Wörterbuchs der hochdeutschen Mundart. IIter Theil, im Art. — Ling.

Lingam, so heißt auf dem festen Lande von Ostindien das männliche Glied, welches dort ein Hauptgegenstand der religiösen Verehrung ist. Nach andern Nachrichten ist es das Bild der Zeugungsglieder des Mannes und des Weibes zugleich. Von der Verehrung des Lingam sehe man etwas in den gelehrten Beyträgen zu den Braunschweigischen Anzeigen. 1783. Col. 732.

Lingard, s. Nachlenkegarn.

Lingbye ist ein schönes Dorf anderthalb Meilen von Kopenhagen, bey dem das königl. Lustschloß Sorgenfrey liegt.

Linge, im französischen Handel allerley Tischzeuge von lein oder Hanf. Man unterscheidet es in Linge plein, glattes Tischzeug, oder Linge ouvré, gemusterte Art. Beyde haben noch vielerley andere Benennungen, die von den Orten, wo sie verfertiget werden, von der Art ihrer Weberey u. s. w. abhangen. Die Gegenden in Frankreich, welche das mehrste in diesem Fache liefern, sind das vormahlige Flandern, Artois, Pikardie, Normandie und Beaujolois. Eine Garnitur solcher Tischzeuge heißt man in Frankreich Service de table.

1. Lingen, eine Königl. Preußische Grafschaft im westphälischen Kreise, welche in zwey Stücken abgesondert liegt, und in die Ober- und Nieder-Grafschaft eingetheilt wird. Beyde Theile sind durch das Münstersche und ein Stück von Tecklenburg getrennt, und enthalten zusammen 13 □Meilen, 3 Städte (Lingen, Ibbenbüren und Freren), 5 Aemter (Lengerich, Thuine, Freren, Schapen und Ibbenbüren), und 69 Bauerschaften. Im Jahr 1787 betrug die Zahl der Häuser 5168, und der Einwohner 23,432, wovon in den Städten 2855 und auf dem Lande 20,577 Menschen lebten. Auch sind 8 adliche Güter in der Grafschaft.

Die obere Grafschaft besteht bloß aus dem Amte Ibbenbüren, wo die Voigteyen Ibbenbüren und Mettingen einen aus Sand und Thon bestehenden Boden haben, der das 5—7te Korn gibt.

gibt. Die Voigteyen Recke und Brochterbeck haben einen leichten sandigen Boden, der kaum das vierte Korn wieder bringt, und schlechte Wiesen. In der niedern Grafschaft ist der Boden gleichfalls schlecht und von der Beschaffenheit, wie die beyden letzt genannten Voigteyen. Doch haben die Voigteyen Lengerich, Beesten, Freren und Schapen etwas besseres Erdreich. — Es ist hier zu lande Sitte, zur Verbesserung des Bodens die Oberfläche desselben, die aus Heyde besteht, zu verbrennen, wo denn diese Asche düngen soll. Nach Leonhardi's Angabe soll durch dieses so genannte Moorbrennen die ohnehin etwas kalte Witterung, (weil von der nur 10 Meilen entfernten Südersee so viele Nordostwinde über das Land wehen, die mitten im Sommer schädliche Nachtfröste verursachen,) noch vermehret werden, indem der dadurch hervorgebrachte Dampf oft die Sonne verdunkelt, und die dadurch aufgelöseten salzigen und salpetrigen Theile Kälte erzeugen. — Die Forsten in der Grafschaft sind, wegen des leichten Bodens, nur gering, bestehen größtentheils aus Tannen, Fichten, etwas Büchen, und enthielten im Jahr 1787. 1614 Morgen. — Durch das Ländchen fließen außer der Ems noch einige kleine Flüsse und Bäche, die aber nicht schiffbar sind, sondern bloß zu Fischereyen und Mühlen dienen; sie werden Ahen genannt, und ergießen sich alle in die Ems.

Die meisten Einwohner sind katholisch, und die Reformirten sind noch zahlreicher als die lutheraner. Außer dem Ackerbau sind der Handel und das Hollandgehen Hauptnahrungszweige der Einwohner, und in der oberen Grafschaft wird viel Leinwand verfertiget. In den Jahren 1791.

92. und 93. betrug das Leinwandgewerbe in der obern Grafschaft jährlich 1234 Stück von 148,692 brab. Ellen, die ungefähr 20,000 Rthlr. werth waren. In der niedern Grafschaft, oder in den gewöhnlich so genannten 10 Kirchspielen wird ordinäres $\frac{5}{4}$ bis $\frac{6}{4}$ breites Hemdenlein gewebt, das man nach Holland verkauft. Es gibt hier verschiedene ansehnliche Kaufleute in Städten und auf den Dörfern, die einen großen Vorrath Waaren haben, die sie an geringere Handelsleute wieder ausgeben, welche Packenträger und Messerhändler genannt werden; sie sind größtentheils Eigenbehörige, tragen ihre Waaren, so wohl Ellen- als Metallwaaren in ganz Deutschland und noch weiter zum Verkaufe herum, und machten im Jahre 1780 in den beyden Grafschaften Tecklenburg und Lingen 733 Mannspersonen aus, welche mit Weibern und Kindern eine Bevölkerung von 2007 Seelen betrugen. Wie es mit diesen Hausirern gehalten wird, davon sehe man das unten folgende Königliche Publicandum. — Die mehrsten geringeren Bauern und Heuerleute und viele Frauen gehen im Sommer, von Ostern bis Jacobi, auf Handarbeit nach Holland, die Mannspersonen zum Wallfischfange, Torfgraben und Korn- und Grasmähen, die Frauenspersonen auf die Bleichen und zum Gäten in den Gärten.

Im Jahr 1794 fand es der König Seinem Interesse und der Wohlfahrt Seiner Unterthanen angemessen, die bisher in Lingen etablirte Tecklenburg-Lingensche Kammer-Deputation mit dem 1sten März 1794 aufzuheben, und die Verwaltung der beyden Provinzen Tecklenburg und Lingen der directen Leitung der mindenschen

Kriegs- und Domänen-Kammer anzuvertrauen. Die Einwohner sind kantonfrey, und zahlen jährlich dafür 5000 Rthlr. Alle Landesabgaben, als Kontribution, Accise ꝛc. ꝛc. werden in holländischem Gelde aufgebracht, und dieß wird von der Berliner Bank in Amsterdam gegen Courant umgesetzt, und das Agio mit $11\frac{2}{3}$ Procent den Haupteassen vergütet.

Hier folgt nun das vorhin bemerkte Königlich Preußische Publicandum wegen des Hausirens der Lingenschen Messer- u. Packenträger. De Dato Berlin, den 23sten Januar 1794.

Von Gottes Gnaden Friedrich Wilhelm, König von Preußen ꝛc. ꝛc. Nach dem Edict vom 17ten November 1747 ist zwar das Hausiren, so wohl auf dem Lande als in den Städten, mit Ausnahme einiger weniger Artikel, auf das schärfste verboten. Es ist aber hiernächst von der Strenge dieser Vorschriften, zum Besten der aus den Grafschaften Lingen und Tecklenburg in Unsere Provinzen diesseits der Weser kommenden Messer- und Packenträger abgewichen, und denselben, mittelst alljährlich erneuerter Handlungspässe, ein ziemlich weit gehender Hausirhandel in der Chur- und Neumark, den Herzogthümern Magdeburg und Pommern, und dem Fürstenthume Halberstadt, verstattet worden, in der Absicht, theils diesen Leuten Mittel zu ihrem Unterhalte, theils den einländischen Fabriken einen sichern und schnellen Absatz zu verschaffen. Indessen haben sich hierbey viele Mißbräuche eingeschlichen, indem sich die Zahl der Hausirer ungebührlich vermehret, diese ihr Gewerbe immer weiter ausgedehnet haben, ohne, gleich den Kaufleuten und Krämern

die

die bürgerliche Lasten zu tragen, und von vielen unter ihnen ein, durch ihre herumschweifende Lebensart sehr begünstigter, Schleichhandel getrieben worden ist. Da die von Zeit zu Zeit zu Abstellung dieser Uebel ergangenen Verordnungen unwirksam gewesen, und die Klagen der Kaufleute und Krämer in den vorgedachten Provinzen, über die hieraus entstehende Schmälerung ihres Gewerbes immer lauter geworden sind; so haben Wir nöthig gefunden, durch folgende Vorschriften, theils die bisherigen Verordnungen zu wiederholen, theils mit dem Hausirhandel der Messer- und Packenträger aus den Grafschaften Tecklenburg und Lingen, in den Provinzen diesseits der Weser von neuem eine solche Einrichtung zu machen, wodurch derselbe den Fabriken und dem Gewerbe der Kaufleute und Krämer unschädlich wird.

1) Obgleich nach der Verordnung vom 8ten August 1786 nur denjenigen Handelsleuten aus den Grafschaften Lingen und Tecklenburg Pässe haben ertheilet werden sollen, welche in Unsern Königlichen Ländern ansäßig sind; so ist dieses doch bisher aus der Acht gelassen, und sehr vielen, die nicht nur nicht ansäßig sind, sondern auch nicht einmahl zur Miethe wohnende Familien haben, die Erlaubniß zum Hausirhandel ertheilet worden. Um diese Leute nicht in ihrem Erwerbe zu stöhren, soll von der Strenge der gedachten Verordnung nachgelassen, und sollen allen denjenigen, welche für das Jahr 1793 Handlungspässe gehabt haben, auch ferner dergleichen ertheilet werden, in so fern sie sich nicht des Anspruchs darauf, durch Uebertretung der hiernächst folgenden Vorschriften, verlustig machen. Dagegen soll aber auch fürs Künftige keinem Handelsmann aus

den Grafschaften Lingen und Tecklenburg, der nicht 1793 einen Handlungspaß gehabt hat, dergleichen von neuem ertheilet werden.

2) Das Hausiren auf dem platten Lande kann, dem Edict vom 17ten November 1747 zuwider, ferner nicht geduldet werden. Da jedoch dem Kaufmann Splitgerber, bey Uebertragung der zu Neustadt-Eberswalde angelegten Fabrike von Eisenwaaren, frey gelassen worden ist, die darin zu verfertigenden Waaren, durch die Lingenschen Messerträger nicht nur in den Städten, sondern auch auf dem Lande abzusetzen, so sollen denjenigen Linzenschen und Tecklenburgschen Handelsleuten, welche den Handel mit diesen Waaren in den Städten und auf dem Lande treiben wollen, Pässe dazu ertheilet werden. Diese müssen sich aber alsdenn schlechterdings alles andern Handels enthalten und sich lediglich auf die mit einem Adler gezeichneten Waaren aus der Splitgerberschen Fabrike zu Neustadt-Eberswalde einschränken. Um indessen den jetzt mit Handlungspässen versehenen Handelsleuten aus den Grafschaften Lingen und Tecklenburg Zeit zu lassen, sich zu dieser Veränderung, in Ansehung ihres Handels, vorzubereiten, soll dieses Verbot des Hausirens auf dem platten Lande gegen sie, erst vom 1sten Januar 1796 an, zur Ausführung gebracht werden, und bis dahin denselben frey stehen, mit den ihnen zum Handel erlaubten Waaren, unter Beobachtung der hiernächst zu ertheilenden Vorschriften, auch auf dem Lande zu hausiren.

3) Da es die Nothwendigkeit erfordert, diese Handelsleute in genauer Aufsicht zu halten; so soll vom 1sten Januar 1795 an, in den ihnen auszufertigenden Pässen, einem jeden ein Bezirk

zirk bestimmt werden, innerhalb dessen er die Befugniß zum Handel hat, und den er nicht überschreiten darf.

4) So wie die oftgedachten Handelsleute bisher nur die Erlaubniß zum Handel mit einländischen kurzen Waaren und Rheinländischem Kleesaamen gehabt haben, also soll es auch für die Zukunft dabey verbleiben, und wird hierdurch festgesetzt, daß unter kurzen Waaren zwar auch wollene und baumwollene Mützen, Strümpfe, imgleichen leinene, baumwollene und seidene Tücher, übrigens aber nur solche zu verstehen sind, welche stückweise, ohne Gebrauch eines Maaßes oder Gewichts, und ohne Ausschnitt verhandelt werden, zugleich aber auch, daß sie von diesen kurzen Waaren nur solche führen dürfen, welche in Unsern Ländern diesseits der Weser verfertiget werden, mit Ausschluß aller ausländischen und in den Provinzen jenseits der Weser verfertigten Waaren, wenn deren Einbringung gleich übrigens erlaubt ist.

5) Zu Verhütung des Schleichhandels ist es nothwendig, daß diese zum Hausiren berechtigten Handelsleute ihren Wohnsitz und ihre Waaren-Niederlagen, nur in größern mit Accise-Controlleurs versehenen Städten haben, so wie solches auch bereits durch die Verordnung vom 8ten August 1786 vorgeschrieben ist, und müssen sie in diesen Städten, gleich andern Handelsleuten, alle bürgerliche Lasten tragen.

6) Nach diesen Städten, welche sie sich zu ihren Waaren-Niederlagen gewählt haben, müssen sie alle ihre Waaren, ohne Ausnahme, hinkommen, und solche von dem Acciseamte, ausser dem daran schon befindlichen Zeichen der einländ-

schen Fabrikaten, noch besonders mit dem Acciseſiegel versehen, und in ein zu haltendes Acciseſbuch einzeln eintragen lassen. So lange sie nach dem §. 2. noch auf dem platten Lande hausiren dürfen, brauchen sie, wenn sie damit, zum Behuf ihres Handels, aus den Städten gehn, solche nicht versiegeln zu lassen. Vom 1sten Januar 1796 aber müssen sie, wenn sie von einer Stadt zur andern gehen wollen, die mitzunehmenden Waaren vorher dem Acciseamte anzeigen, darüber einen Passirschein nehmen, und sie versiegeln lassen. In der Stadt, wo sie solche zu verkaufen gedenken, müssen sie die Siegel vom Acciseamte wiederum öffnen, und die Waaren nachsehen lassen. Die Acciseſbücher aber haben sie, nebst den Passirscheinen, jederzeit bey sich zu führen. Diejenigen, welche ausserhalb Landes handeln, müssen, wenn sie von daher zurückkommen, bey dem Gränz-Zollamte ihre Waaren versiegeln oder plombiren lassen, und sich damit, ohne das Siegel oder Bley zu öffnen, zur nächsten Stadt begeben, um sie nachsehen zu lassen.

7) Da es die Nothwendigkeit erfordert, daß die der Landespolizey vorgesetzten Collegia diese Handelsleute in genaue Obacht nehmen; so soll es künftig mit Ausfertigung der Handlungspässe folgendermaßen gehalten werden. Da dieselben auch künftig auf Ein Jahr, vom 1sten Januar jedes Jahres an, gerechnet, ertheilet werden sollen; so müssen sich diejenigen von den Lingenschen und Tecklenburgschen Handelsleuten, welche dergleichen suchen, vor dem 1sten Julius des laufenden, und jedes, der folgenden Jahre, bey dem Magistrat des Orts, wo sie ihre Niederlage haben, melden, durch Vorzeigung der Pässe, für das laufende Jahr nachweisen, daß sie für das nächste Jahr

auf

auf einen neuen Anspruch machen können, und angeben, in welchem Bezirk sie ihr Gewerbe zu treiben gedenken. Wenn hierbey nichts zu erinnern ist, berichtet der Magistrat wegen sämmtlicher in seiner Stadt befindlichen Handelsleute an den ihm vorgesetzten Steuerrath, und dieser erstattet hiernächst einen Bericht, wegen sämmtlicher in seiner Inspection befindlichen Städte, an die Krieges- und Domainen-Cammer der Provinz, welche, sobald die sämmtlichen Berichte der Steuerräthe bey ihr eingegangen, und die Qualification der Supplicanten, sowohl zu Pässen als der Städte zu Waaren-Niederlagen geprüft ist, die Pässe bey dem General-Directorio, unter der Addresse, des ihr vorgesetzten Provinzial- und General-Fabriken- und Commercial-Departements nachsucht, und dabey den District für jeden in Vorschlag bringt, jedoch sollen alle Untersuchungen, Expeditiones und Berichte wegen der Paßertheilungen, unentgeldlich geschehen.

8) Nach diesen Vorschriften haben sich die Lingenschen und Tecklenburgschen Handelsleute auf das genaueste zu achten. Diejenigen aber, welche demselben zuwider, beym Hausiren, außer den ihnen angewiesenen Bezirken, vom 1sten Januar 1796 an, auf dem Lande, oder mit andern als den in ihren Pässen benannten Arten von Waaren betroffen werden, desgleichen diejenigen, welche außer den ihnen angewiesenen Städten, heimliche Waaren-Niederlagen haben, und den im §. 6. ertheilten Vorschriften nicht Folge leisten, haben zu erwarten, daß nicht nur die bey ihnen vorgefundenen Waaren confisciret, und sie dem Befinden nach mit der auf die Einbringung verbotener Waaren, und die Defraudation der Accise- und

Zollgefälle gesetzten Strafen belegt, sondern ihnen auch die Handlungspässe abgenommen, und niemals wieder deraleichen werden ertheilet werden. Von den hiernach einkommenden Strafen, und dem Werth der zu confiscirenden Waaren, sollen die Denuncianten die Hälfte erhalten.

Die Kriegs- und Domainen-Cammern, Landräthe, Steuerräthe, Magistrate, Beamten und andere Gerichtsobrigkeiten aber werden angewiesen, darauf zu sehen, daß diesen Vorschriften genau nachgelebet werde. Hieran geschieht Unser Wille. So geschehen und gegeben zu Berlin, den 23sten Januar 1794.

(L. S.)

Auf Sr. Königl. Majestät allergnädigsten Special-Befehl.

Gr. v. Blumenthal. Fr. v. Heinitz. v. Werder.
Gr. v. Arnim. v. Voß. v. Struensee.

Dieses Publicandum steht in dem Verzeichnisse der in dem 1794sten Jahre ergangenen Edicte, Patente, Mandate, Rescripte und Hauptverordnungen ꝛc. ꝛc. N. III. und Col. 1863 — 1868. — Die übrigen Bücher werden unter dem gleich folgenden Artikel angeführt werden.

2. **Lingen**, die Hauptstadt in der vorbeschriebenen Grafschaft, unweit der Ems, über welche letztere $\frac{1}{8}$ Meile von der Stadt die lingensche Fähre geht. Die Stadt ist nach holländischer Art, ziemlich gut gebauet, und mit einem Graben umgeben, über welchen an 3 Thoren Zugbrücken sind. Die Straßen sind mit einer Lindenallee besetzt. Im Jahre 1784 hatte die Stadt 284 Häuser mit Ziegeldächern, 31 Scheunen, 113 Brunnen, und 3 Kirchen, von welchen eine zum ka-

katholischen, eine, mit 2 holländisch. Predigern, zum reformirten, und eine zum lutherischen Gottesdienste bestimmt ist. Das hiesige akademische Gymnasium ist ganz auf holländischen Fuß eingerichtet, und hat 6 Professoren (der Theologie, der Rechte, der Medicin, der Philosophie, der Geschichte und Beredtsamkeit, der Alterthümer und Philologie), unter denen das Rectorat jährlich wechselt, und die Anzahl der Studirenden ist gewöhnlich 40, wovon $\frac{1}{3}$tel Holländer sind, auch kommen reiche Ostindianer und Ostfriesen hierher. Es sind bey diesem Gymnasium 23 Stipendien, jedes von 50 holländischen Gulden. Außerdem ist noch eine lateinische Schule hier. — Die Zahl der Einwohner war im Jahr 1784. 1456. Im Jahr 1787. betrug sie 1632, wobey sich auch die Zahl der Häuser bis auf 300 vermehrt hatte. Die Nahrung derselben besteht in gewöhnlichen Gewerben, der hier durchgehenden Passage, den Schülern ꝛc. und folgenden Fabriken im Jahr 1787. 1) eine Stärke- und Puderfabrik, welche für 10,000 Rthlr. lieferte, wovon für 7000 Rthlr. auswärts verschickt wurde. 2) Eine Tuch- und Zeugfabrike. 3) Eine Hutfabrik, lieferte mit 5 Arbeitern 500 Stück für 500 Rthlr. 4) Eine Linnen- und Drellfabrike lieferte auf 22 Stühlen für 1400 Rthlr. 5) Eine ausschließlich privilegirte Lederfabrik, worin 6 Arbeiter 800 Felle für 5000 Rthlr. lieferten, wovon für 3000 Rthlr. auswärts abgesetzt wurden. Die Waaren, welche diese 5 Fabriken lieferten, waren zusammen 17,000 Rthlr. werth. Die Materialien dazu kosteten 10,590 Rthlr. Der Absatz im Lande betrug 6200 Rthlr. und außerhalb Landes 10900 Rthlr. Das ge-

wonnene Arbeitslohn, als Verdienst für die Arbeiter und Unternehmer 6510 Rthlr.

Lingen ist übrigens auch der Sitz der Tecklenburg-lingenschen Regierung, die aus einem mitarbeitenden Director und zwey Regierungs-Räthen besteht, bey welcher noch ein Kriegs- und Domainen-Rath Sitz und Stimme hat. Ueber die hier bis 1794 befindliche Kriegs- und Domainen-Kammer-Deputation, die aus einem Director, sechs Räthen und einem Oberjäger bestand, sehe man den vorstehenden Artikel, oben S. 289.

Weddigen westphälisches Magazin. 13ter Heft, S. 48.

Beyträge zur Gelehrtengeschichte der Stadt Lingen, in Weddigen's neuem westphälischen Magazin, 11. Heft. S. 217. 244.

Neues Journal für Prediger. 6. B. 1. St. S. 45.

Herzberg Preuß. Geograph. I. 154.

Topographisch-statistisch-geographisches Wörterbuch der sämmtlichen Preußischen Staaten. VII. Th. S. 75—78.

Erdbeschreibung der Preußischen Monarchie; von F. G. Leonhardi. Vierten Bandes zweyte Abtheilung, von S. 1042 bis 1094., wo indessen von Tecklenburg zugleich mit gehandelt wird.

Geographisch-statistische Beschreibung der Obergrafschaft Lingen. In Weddigen's westphälischem Magazin, im VIIten Hefte.

Lingenkraut, oder bloß **Lingen**, Corrigiola L., ist eine Pflanzengattung, die in die 3te Ordnung der fünften Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems gehört und einen fünfblättrigen Kelch, fünf Blumenblätter und ein dreyeckiges Samenkorn hat. Es sind davon jetzt zwey Arten bekannt, nähmlich 1) Corrigiola *littoralis*, Sand-

Sand-Lingenkraut, welches gestielte Blumen und einen am Rande häutigen Kelch hat, und 2) Corrigiola *capensis*, Kapisches Lingenkraut, mit sitzenden Blumen und grünen Kelchen.

Die erste Art ist in Deutschland und anderwärts auf sandigen Stellen, unter andern auch bey Berlin anzutreffen, wo sie sich mit einer Menge ästiger und spannenlanger Stängel platt an dem Boden ausbreitet, und gleichsam den Sand zu bedecken scheint, daß der Wind ihn nicht wegwehen könne. Sie hat langel verkehrt ey- lanzettförmige Wurzelblätter und etwas kürzere abwechselnd sitzende Stängelblätter. Die Afterblätter (stipulæ) sind sehr klein, durchsichtig, häutig. Die Blumen befinden sich an den Seiten und am Ende der Stängel in großer Menge, und sind weißlich. Die Nebenblätter (bracteæ) sind borstenförmig. Beym Trocknen bekommt diese Pflanze einen sehr eigenthümlichen Geruch, fast so, wie die Haarflechten. (Lichenes filamentosi).

Die anderere Art, die auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause gehört, ist der vorstehenden dem ersten Anblick nach sehr ähnlich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 1506.

(Der Herr Prof. Willdenow hat den Nahmen Hirschsprung für diese Gattung gewählt. In der wetterauischen Flora von Meyer ꝛc. ꝛc. steht Knotenkraut.)

Roth. Tentam. Flor. Germ. Tom. II. P. I. p. 369.

Lingensche Gulden, eine Rechnungsmünze, davon zwey einen Thaler machen. Nach dem Preußischen Courantfuß gehen auf die Cölnische Mk. fein, Gold $414\frac{1}{20}$, Silber 28. Ihr Werth in Pistolen zu 5 Rthlr. ist 11 Gr. $5\frac{1}{7}$ Pf.

Lingensche Pfennige, eine Rechnungsmünze, davon 640 einen Thaler machen. Nach dem Preußischen Courantfuße, Pistolen zu $5\frac{1}{4}$ Rthlr. gehen auf die Cölnische Mark fein, Gold 132496, Silber 8960. Ihr Werth in Pistolen zu 5 Rthlr. ist $\frac{3}{7}$ Pf.

Lingensche Stüver, eine Rechnungsmünze, davon 40 einen Thaler machen. Nach dem Preußischen Courantfuße, Pistolen zu $5\frac{1}{4}$ Rthlr., gehen auf die Cölnische Mark fein, Gold 8281, Silber 560. Ihr Werth in Pistolen zu 5 Rthlr. ist $6\frac{6}{7}$ Pf.

Nach diesen dreyerley Münzen wird in der Grafschaft Lingen gerechnet, und man nimmt im allgemeinen den lingenschen Gulden für einen Holländischen, und rechnet ihn zu 12 guten Groschen; bey der Zahlung schlägt man aber das steigende und fallende Agio der holländischen Gulden noch hinzu, und hält also den holländischen Gulden zu $13\frac{1}{3}$ bis 14 Groschen. Hiernach würde holländisch Courantgeld $11\frac{1}{9}$ bis $16\frac{2}{3}$ % besser als lingensches Geld seyn. Das Verhältniß dieser Münzen, gegen einander gestellt, wäre also folgendes:

Rl.	Gulden.	G.	Grosch.	Holl.	Stüv.	Pf.
1	2		24		40	640
	1		12		20	320
			1		$1\frac{2}{3}$	$26\frac{2}{3}$
					1	16

Lingette, Lingettes, auch Flavet, ist eine geringe Sorte französischer wollener Serschen, die in und um Vire in der vorigen niedern Normandie, und jetzigem Departement von Calvados, vorzüglich auch in Conde, Caligne und anderwärts ver-

verfertigt werden. Das Stück hält 20 Stab oder Ellen nach pariser Maß. Sie werden fast alle nach dem ehemahligen Bretagne geführt.

Lingo bedeutet den Einguß bey den Bearbeitern der edleren Metalle. S. Th. 10. S. 390.

Lingones, s. Langres, Th. 64. S. 644.

Lingotten, franz. Lingots, sind, im allgemeinen genommen, gegossene silberne oder goldene Platten, Barren, Zaine, Klumpen oder Stangen. Insbesondere verstehet man aber diejenigen Stäbe darunter, welche die Bank zu Amsterdam aus Silber, zum Gebrauch der Gold- und Silber-Drahtzieher gießen, zubereiten, und mit dem Stadtwapen stempeln läßt. Es gibt aber viererley lingotten und zwar mit folgenden Buchstaben gestempelt: FF hält 11 Pf. 23 Grän fein; F hält 11 Pf. 22 Grän; G hält 11 Pf. 16½ Grän fein; GG hält 11 Pf. 15 Grän fein. — Von Barren unterscheiden sich die lingotten sonst überhaupt dadurch, daß sie kleiner sind, und man gießt das Metall gewöhnlich in Barren, wenn es dazu bestimmt ist, wieder ganz eingeschmolzen zu werden. Zu Zainen gießt man geschmolzene Metalle, wenn ihre Menge geringe ist, oder wenn man mit dem Meissel Stücke davon abschroten will. — Das franz. Lingot bedeutet auch Stücke Eisen, die auf der Wolfs- und wilden Schweinsjagd in die Flinte geladen werden.

Lingoum, ist eine Varietät des Drachenblutbaums, Pterocarpus Draco Linn., s. Th. 9. S. 461.

— lings — ist eine Endsylbe, Adverbia zu bilden, welche aber nur in der Sprache des gemei-

meinen Lebens üblich sind, z. B. rücklings, anstatt rückwärts, blindlings, anstatt blinder Weise.

Ling-tao, eine Stadt am Flusse Hoangho in der Landschaft Chen-Si in China. In der Gegend derselben findet man Goldsand im Flusse.

Lingua, s. Zunge, Sprache. Linguæ frenulum, s. Zungenband. Lingua ist auch der Beynahme, den einige Pflanzen führen, als Ranunculus Lingua Linn. und Serapias Lingua Linn., weil diese zungenförmige Blätter haben. Erstere sehe man im Art. Ranunkel, die andere unter Stendelwurz.

Lingua oder Linguæ avis, so werden in der Officin die mit einer zungenförmigen Haut versehenen Früchte von Fraxinus excelsior Linn. genannt. S. Esche, Th. 11. S. 514. u. fl.

Lingua cervina ist der alte Nahme für Asplenium Scolopendrium Linn., welches an mehreren Orten der Encyklopädie nach Milzkraut hingewiesen ist. Außer diesem wurden vordem noch viele andere Farrnkräuter, besonders aus den Gattungen Acrostichum, Pteris, Hemiotis, Asplenium etc. so genannt, welche hier indessen nicht auseinander gesetzt werden dürfen, da der Nahme Lingua cervina schon unter die wenig bekannten gehört.

Lingua grossa, eine kleine Königliche Neapolitanische Stadt am südlichen Fuße des Aetna in Sicilien, von 607 Feuerstellen. Den Nahmen soll sie von der groben und ungeschliffenen Aussprache der Einwohner haben.

Lingua passerina, der alte Nahme für Stellera Passerina Linn., ist Th. 64. S. 648. nach Wegtritt verwiesen.

Lin-

Linguatoli, unter diesem Nahmen wird eine Art marinirter so genannter Zungenfische, Pleuronectes Linguatula Linn. (s. unter Scholle) aus Italien über Venedig und Triest zum Handel gebracht. Sie sind mit allerley Gewürzen, wie auch Mandeln, kleinen Rosinen und Pinien eingemacht, und werden als eine Delicatesse genossen.

Lingue, s. Langfisch, Th. 64. S. 579. — Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe wird bey dem Ausfortiren der verschiedenen Arten vom Kabliau die Lingue für die vierte gerechnet, und insgemein unter eine andere Art, die man Raguet nennt, geworfen, so daß also die Lingue und der Raguet mit einander verkauft werden. Zu Nantes gehört die Lingue mit unter den Ausschuß-Kabliau.

Linguet, ist der franz. Nahme von Pleuronectes Linguatula Linn., s. unter Scholle.

Linguet, s. Zeichensprache.

Linguiformis, s. Th. 78. S. 741. unter Ligulatus.

Linguist, s. Sprachenkundiger, oder Sprachenkenner.

Linguistik, s. Sprachenkunde.

Lingula, s. Ligula, Th. 78. S. 740. — In einigen Bedeutungen kommt es auch noch mit dem Th. 64. S. 678. erklärten Worte Languette, welches auch ein Jünglein heißt, überein.

Lingulatus, s. Ligulatus, Th. 78. S. 741.

Linial, s. Lineal, oben S. 281.

Linie, die, im Plur. die — n, *) bedeutet überhaupt eine jede Ausdehnung in die Länge; doch ist hierbey der verschiedenen Anwendung wegen, die man von dem Begriffe einer Linie macht, noch mancherley zu bemerken.

1.) In der Mathematik ist Linie eine Ausdehnung in die Länge, die ohne Breite und Dicke gedacht wird. Besonders nennt man eine sichtbare Länge dieser Art, sowohl als die äußerste Gränze einer Fläche betrachtet, als auch an und für sich allein, eine Linie. Diese Linien nun, sie mögen im strengen mathematischen Sinne gedacht, oder durch wirkliche Striche dargestellt seyn, werden ihrer verschiedenen Richtung nach eingetheilt, in gerade Linien, krumme Linien und vermischte Linien.

Was eine gerade Linie sey, ist im Art. gerade, Th. 17. S. 369. schon erklärt. Hier bemerke ich nur bloß noch, daß man die geraden Linien auch noch in Ansehung ihrer Richtung gegen einander betrachtet, und da heißen denn gerade Linien, die genau dieselbe Richtung neben einander haben, so daß sie in einer Fläche auch noch so weit verlängert, sich nicht schneiden: parallele Linien; solche, die sich schneiden, und dabey einen spitzen und einen stumpfen Winkel machen, zusammenlaufende auch schrägelaufende, und wenn man sie jenseit des Durchschnittspunctes betrachtet, auseinander laufende Linien; wenn sie sich aber so schneiden, daß dadurch zwey gleiche Winkel entstehn, senkrechte, loth-

*) Im Lat. Linea, im Franz. Ligne. Das deutsche Wort Linie stammt zwar von dem Lateinischen; es ist indessen aber auch mit den Wörtern Leine, lang ꝛc. ꝛc. verwandt.

lothrechte, verticale Linien, sie mögen gegen den Horizont für eine Richtung haben, welche sie wollen, obgleich diese Benennungen ursprünglich von der Richtung eines Senkbleyes gegen die Horizontal-Linie entlehnt sind.

Von den krummen Linien findet man im Art. krumm, Th. 54. S. 135. und Kreis, Th. 48. S. 490. eine Erklärung. Bey diesen macht die Verschiedenheit der Krümmung aber auch wieder eine nähere Unterscheidung nöthig. Außer der Kreislinie gibt es nähmlich noch die elliptische Linie, oder Ellipse, welche eine länglich runde reguläre Fläche einschließt; *) ferner die Eyerlinie, welche eine länglich runde Fläche einschließt, die an dem einen Ende aber breiter als an dem andern ist; die parabolische Linie, s. Th. 33. S. 108. im Art. Kamin, und Fig. 1797. d. — die Schlangenlinie, die Schneckenlinie und andere, von welchen die Schlangenlinie sich in einer Fläche immer bogenförmig hin und her krümmt, die Schneckenlinie

*) Eine sehr einfache Art, eine Ellipse zu zeichnen ist folgende. Man befestigt auf der Fläche, worauf man die Ellipse haben will, zwey feine Stiftchen, und an diesen einen seidenen oder andern feinen Faden, doch so, daß er doppelt so lang oder noch länger als die Entfernung der beyden Stiftchen von einander bleibt. Alsdann nimmt man einen Bleystift oder sonst ein feines schreibendes oder kritzelndes Werkzeug, spannt damit den Faden an, und zieht erst die eine Hälfte der Ellipse, hebt dann den Faden über das Stiftchen, und zieht die andern. Je länger man den Faden in Verhältniß zu der Entfernung der beyden Stiftchen von einander nimmt, desto mehr nähert sich die damit beschriebene Ellipse dem Kreise; je kürzer man den Faden macht, desto länglicher wird die Ellipse. Auch hat man ein eignes Instrument zur Beschreibung der Ellipsen, welches in einem Stangenzirkel besteht, der sich in einem ausgehölten Kreuze herumdrehen und in sich selbst verschieben läßt.

aber eine solche ist, die rund um läuft, aber sich immer weiter von ihrem Anfangspuncte entfernt.

Von den vermischten Linien ist nur so viel zu bemerken, daß sie aus geraden und krummen theilweise zusammen gesetzt sind. —

Archimedes kam zuerst darauf, daß eine krumme Linie ein Vieleck von unendlich vielen und unendlich kleinen Seiten sey; Kepler *) erklärte diesen Satz zuerst deutlich, und Cavalerius bediente sich desselben zuerst richtig in seiner Geometrie. Leipnitz fand durch die Integral-Rechnung die Kunst, krumme Linien in unendlich kleine gerade Linien zu zergliedern. — Eine krumme Linie in eine gerade zu verwandeln, oder die Rectification einer krummen Linie durch die Quadratur einer andern krummlinigen Figur zu verrichten, erfand der Engländer Wilhelm Nelius 1657; dann that es auch der Holländer Heinrich van Heuraet 1659, und endlich der Franzose Fermat. **)

Die krummen Linien, die man Kegelschnitte nennt, und wozu die Ellipse, Hyperbel und Parabel gehören, erfand Menächmus, der zur Zeit des Plato lebte und ein Schüler des Eudoxus war. ***) Kepler führte die Ellipse zuerst in die Astronomie ein, und zeigte, daß sich die Planeten in einer solchen Linie bewegen. Cartesius zeigte, daß die Hyperbel die vollkom-

*) In seiner Stereometria doliorum. P. I. theor. 2.

**) Nachrichten von dem Leben und den Erfindungen der Mathematiker. Th. 1. 1788. S. 140.

***) J. A. Fabricii allgemeine Historie der Gelehrsamkeit 1752. 2. Band. S. 195.

kommenſte Figur zu den Brenngläſern ſey. — Die Quadratur der Parabel erfand Archimedes, und Johann Regiomontanus lehrte, daß dieſe Figur die beſte zu den Brennſpiegeln ſey, und Galiläus zeigte zuerſt, daß die mit dem Horizonte parallel, oder auch ſchief geworfenen Körper eine Parabel beſchreiben. *)

2) In der Mahlerey und im gemeinen Leben nennt man auch einen Zug oder Strich mit der Feder oder mit dem Bleyſtifte, welchen man macht, um einen Gegenſtand vorzuſtellen, eine Linie. Ein Mahler, ſagt Herr du Fresnoy, (und vor ihm hat es Apelles ſchon geſagt) ſoll keinen Tag vorbey gehen laſſen, ohne einige Linien zu ziehen, das iſt, ohne etwas zu zeichnen, oder einige Pinſelſtriche zu machen.

Die gerade Linie in dem Gemählde, welche auf den Geſichtspunct zugeht, und gemeiniglich in ungleiche Theile getheilt wird, um Zolle, Schuhe, Ruthen ꝛc. ꝛc. vorzuſtellen, wird von den Franzoſen échelle fuyante genannt.

Der Erdlinie parallel ſteht in Riſſen und perſpectiviſchen Gemählden noch eine andere gerade Linie, die in gleiche Theile abgetheilt iſt, welche die Schuhe, die Zolle ꝛc. ꝛc. vorſtellen. Dieſe heißt im Deutſchen der Maßſtab; bey den Franzoſen échelle de front.

Pernety Handlexicon der bildenden Künſte. 1764. S. 197.

3) In der Phyſiognomik oder Geſichts- und Händekunde nennt man die Striche und Züge,

*) Wolfs mathematiſches Lexicon, 1716. S. 1009. 1142.

deren im Art. Lineamenten, oben, S. 284. gedacht ist, auch Linien. Ich finde es zwar unnöthig, mich auf die Erklärung derselben einzulassen, weil die Linien selbst bey verschiedenen Menschen so sehr verschieden sind, und die ihnen beygelegten Bedeutungen fast ganz zu den Hirngespinsten der Chiromantisten gehören; da man indessen in manchen Büchern, die hier und da noch in den Haushaltungs-Bibliotheken stehen, dieser Linien noch gedacht findet: so will ich sie hier, wo ich einmahl bey Linie bin, kurz aufführen, im übrigen aber auf das verweisen, was mein Vorgänger im Art. Hand, Th. 21. S. 429. u. folg. gesagt hat.

Die Linien vor der Stirne wurden in vorigen Zeiten den sieben Planeten, wozu man bekanntlich auch Sonne und Mond rechnete, gewidmet. Die oberste an der Stirne dem Saturn, die zweyte dem Jupiter, die dritte dem Mars, die vierte der Venus. Diese mußten über die ganze Stirn gehen, wenn sie vollkommen und glücklich seyn sollten. Die folgenden drey, nähmlich die über dem rechten Auge, war der Sonne, die über dem linken Auge, dem Monde, und die von der Nase aufwärts, bis zur Venuslinie, dem Mercur gewidmet.

Die Linien der Hand wurden in Haupt- und Nebenlinien eingetheilt. Der ersten zählte man vier, nähmlich die Lebenslinie, welche zwischen dem Daumen und Zeigefinger anfängt, und sich an der Restricta endet; die Kopf- oder Naturlinie, welche sich unter dem Zeigefinger an die Lebenslinie schließt, und bis zum Berge des Mondes geht; die Tischlinie, welche unter dem kleinen Finger anfängt, und sich bis unter

den

den Berg des Zeigers erstreckt; und die Leber- oder Lungenlinie, die unten aus der Lebenslinie entspringt, nach dem kleinen Finger hinauf geht, und mit der Naturlinie den Triangel in der Hand macht.

Die Zahl der Nebenlinien war zehn, nähmlich: die Schwestern der vier Hauptlinien, als der Lebenslinie ꝛc. ꝛc., die deshalb so heißen, weil sie mit ihren Hauptlinien einen gleichen Anfang haben, und mit denselben in gleicher Weite fortlaufen; ferner, die Ehrenlinie, fängt unter dem Goldfinger an und geht gerade herab; die Haushaltungslinie, fängt an der Restricta an, und geht mitten durch die Hand; die Milchstraße, fängt im Berge des Mondes an, und geht nach dem Mercursberge; der Liebesgürtel entspringt zwischen dem Zeige- und Mittelfinger, und endet sich zwischen dem Gold- und kleinen Finger; die Ehestandslinie unter dem kleinen Finger am Wiederschlage; und die Restricta oder Razette, welche die Hand und den Arm von einander sondert.

4) In der Kriegesbaukunst, und dem ganzen Kriegs- und Militär-Wesen, ist sehr viel von linien die Rede, die theils eingebildete, theils wirklich gezogene Linien sind.

Eine ganze Reihe von Festungen, um ein Land gegen feindliche Einfälle zu schützen, wird eine Linie genannt. Dergleichen sind verschiedene im Russischen Reiche, die im Art. Linien-Festungen angeführt werden sollen.

Eben so heißen auch Verschanzungen, die unter sich zusammen hangen, eine Linie. Sehr bekannt ward im jetzigen Kriege die Weißenbur-

ger Linie, die die Franzosen gezogen hatten, um den Elsas ꝛc. ꝛc. zu decken. Man sehe auch den Art. Schanze.

Oefters wird auch ein bloßer Landgraben, (s. Th. 59. S. 461.) eine Linie genannt, oder ein kleiner aufgeworfener Wall um das Gebiet einer Stadt oder eines Landes, wovon man Th. 63. S. 608. Nachrichten findet.

Hierher gehören auch noch die Circumvallations-Linie, Communications-Linie ꝛc. ꝛc. die indessen füglicher bey Schanze erklärt werden können.

Bey der Befestigungskunst kommt vorzüglich auch die Defenslinie vor. Unter derselben haben diejenigen Kriegsbaumeister, welche vornähmlich auf die Seiten- oder Flanken-Defension sahen, jene Linie verstanden, die aus dem Flankenwinkel nach dem benachbarten Bollwerkswinkel gezogen werden kann. Bey der Defenslinie findet indessen noch ein Unterschied statt: denn entweder ist keine Second-Flanke am Hauptwerke vorhanden, und so fällt die nach der Flanke des benachbarten Bollwerks verlängerte Bollwerks-Face genau in den Winkel, welchen diese Flanke mit der Curtine macht; diese solchergestalt einlaufende linie heißt die beständige, die große auch die rasirende Defenslinie; — oder das Hauptwerk hat Second-Flanke, und dann fällt nicht nur die verlängerte Bollwerks-Face auf einen Punct in der Curtine, der nicht der Endpunct ist, wo Flanke und Curtine zusammen kommen, sondern es kann auch von gedachtem gemeinschaftlichen Endpuncte der Curtine und Flanke, noch eine linie nach der erwähnten Bollwerks-Face

ge-

gezogen werden. Diese letztere heißt die große, die bohrende, oder die fichirende, die erstere die bewegliche, die kleine oder rasirende. — Das weitere sehe man in dem

Unterricht in der Festungsbaukunst nach Herrn Glasers Grundsätzen, von F. L. Aster. I. Heft. Dresden 1787. 4. S. 86--96.

Linie der Vertheidigung heißt diejenige Richtung, nach welcher die Vertheidigung geschieht. Sie steht bald senkrecht, bald schief auf der Linie, welche vertheidigt werden soll. Sie darf nie größer, als ein Flintenschuß reicht, d. i. 300 Schritte, seyn.

Linie des kürzesten Widerstandes heißt bey den Minen die senkrechte Linie, welche man von der Minenkammer bis zu der nächsten Oberfläche der Erde zieht.

Linie im Felde, die Eintheilung einer in Schlachtordnung gestellten Armee. Man pflegt, wenn es die Umstände zulassen, die Armee in drey Linien zu stellen. Die erste ist die Avantgarde; die zweyte ist das Cors de Bataille; und die dritte ist das Corps de Reserve oder die Arrieregarde.

5) In der Schifffahrt bedeutet **Linie** die Anordnung der Schiffe hinten und neben einander. Heut zu Tage stehen die Hochboorde zum Gefechte alle hinter einander, und jedes Schiff stellet eine Seite auswärts dicht am Winde. Die **Galeerenlinie** ist anders, denn da sie ihre Stücke vorne und ihre Besatzung auf der Albaletriere über denselben haben, so stellen sie sich mit dem Vordertheile gegen den Feind. Man sagt, die Schiffe marschiren in der **Gefechtlinie**,

wenn sie hinter einander auf einen Strich dichte am Winde Steuer- oder Back-Bord halten. Wenn sie aber nicht dichte am Winde fahren, so sagt man, sie fahren in der Konvoy-Linie.

Linie machen heißt daher sich in die Ordnung zum Gefecht stellen. So bald der Strich bestimmt ist, auch die Flotte sich in die Linie setzen soll, so steuert das erste Schiff in dieselbe hinein, und segelt so fort, damit sich jedes Schiff hinter ihm in das Fahrwasser lege. Zu diesem Ende macht jeder Jagd auf den Vordermann, wobey sie sich vor dem Antreiben in Acht nehmen müssen.

6) In der Erdbeschreibung führt die Aequinoctial-Linie oder der Aequator der Erde öfters vorzugsweise noch den Nahmen Linie. Diese Linie, (Aequator telluris, Linea æquinoctialis, Equateur de la terre, la Ligne, Ligne équinoxiale), ist auf der Erdkugel derjenige größte Kreis, welcher von den Polen der Erde überall 90 Grade weit abstehet, mithin die Pole der Erde selbst zu seinen Polen, und die Erdaxe zu seiner Axe hat. Alle Mittagskreise stehen, weil sie durch die Pole gehen, auf ihm senkrecht. Die tägliche Umdrehung der Erde um ihre Axe erfolgt nach seiner Richtung, d. i. jeder Ort der Erde beschreibt alle vier und zwanzig Stunden einen mit dem Aquator parallel laufenden Kreis von Abend gegen Morgen.

Auf der Erdfläche durchschneidet dieser Kreis Afrika, geht unter Asien hinweg durch die Inseln Sumatra, Borneo, Celebes und Gilolo, erstreckt sich hierauf weit durch die Südsee, erreicht und durchschneidet Amerika in der südlichen Hälf-

Hälfte an der Gränze von Terrafirma, und läuft dann durch das große Weltmeer, wieder bis an Afrika. Alle Orte, die er durchschneidet, haben den Aequator des Himmels über ihrem Scheitel, und sehen daher die Sonne jährlich zweymahl (um den 21. März und 21. Sept.) im Mittage über ihrem Haupte stehen. Auch ist bey ihnen das ganze Jahr hindurch Tag und Nacht mehrentheils gleich, welcher Umstand die Benennung Aequator für diesen Kreis veranlaßt hat. Den Nahmen der Linie pflegen ihm vorzüglich die Schiffer zu geben.

Dieser Kreis theilt die Erde in die nördliche und südliche Halbkugel (Hemisphærium boreale et australe) ein. Die Geographen zählen von ihm aus die Breiten der Orte (s. den Art. Länge und Breite, geographische, Th. 64. S. 593.) theilen ihn, wie jeden Kreis, in 360 Grade, und geben in solchen Graden die Unterschiede oder Abstände der Mittagskreise von einander an. Will man die Grade des Aequators der Erde von einem bestimmten Anfangspuncte auszählen, so ist die Wahl dieses Punctes willkührlich, daher ihn verschiedene Geographen an verschiedene Orte setzen, wovon man die eben angegebene Stelle der Encyklopädie nachsehen kann. Ist aber dieser Punct gewählt, so heißt der durch ihn und beyde Pole gehende Kreis der erste Mittagskreis, und man zählt alsdann von demselben aus die Grade des Aequators von Abend gegen Morgen, zuweilen auch von Morgen gegen Abend.

Von der Witterung und den sonstigen Eigenheiten des Klima's unter der Linie sehe man den Art. Zone, (heiße).

Physikalisches Wörterbuch von J. S. T. Gehler; 1. Th. Leipzig 1798. 8. S. 50. im Art. Aequator.

Lehrbuch einer populären Sternkunde von J. H. Voigt. Weimar 1799. 8. S. 8.

Die Linie passieren heißt in der Seefahrt durch diejenige Gegend des Weltmeers segeln, in welche in der Erdbeschreibung der Aequator gesetzt wird. Es ist bey den Seefahrenden üblich, dieses mit einigen Feyerlichkeiten zu thun. Er hat die Linie passiert heißt im gemeinen Leben auch, er ist nicht recht gescheut, weil die Hitze unter der Linie öfters so hoch steigt, daß sie den Menschen verrückt machen kann. Uebrigens sollen alle Menschen, die die Linie passieren, zeitlebens eine übelriechende Ausdünstung, so beynahe, wie die Neger, behalten, weil die Schweißlöcher so sehr erweitert werden, daß das ganze Ausdünstungs-System dadurch verändert wird, und sich durch keine Bäder oder sonstige Mittel wieder in den vorigen Gang bringen läßt. Doch ist so viel gewiß, daß dieses nicht bey allen Menschen in gleichem Grade der Fall ist.

7) Bey den Schriftgießern kommt die Linie der Lettern vor. Alle Buchstaben auf den Lettern, die eine gleiche Länge haben, müssen nähmlich unten so wohl als oben in gerader Linie fortlaufen, wenn sie neben einander gestellt sind. Man wird daher in einer gedruckten Schrift bemerken, daß die Lettern, die mit dem m eine gleiche Länge haben, z. B. das n, genau gleich groß sind. Eben so haben die Buchstaben, die sich unter oder über die andern in einer Zeile erheben oder herunter hängen, doch eine gleiche Länge. Z. B. ſ ist gerade so lang als f, und b erhebt sich mit seinem Mittelkörper nicht mehr

als

als ch, so wie g nicht weiter hinabgehet als f ꝛc. ꝛc. Die Gleichheit der ähnlichen Buchstaben unter einander ist es also, was die Linie der Lettern genannt wird.

8) So wie oben N. 5. bey der Schiffahrt die auf einander folgenden Schiffe eine Linie genannt wurden, so ist dieser Ausdruck auch von andern Dingen, die neben einander stehen, oder auf einander folgen, üblich. Eine Reihe Bäume, Häuser ꝛc. machen eine **Linie** aus, und zwar bedeutet dieses so viel, daß sie in gerader Linie stehen.

Hierher gehört auch die in der Genealogie oder den Geschlechtsregistern übliche Bedeutung, indem man die auf und neben einander folgenden Abkömmlinge von einem gemeinschaftlichen Stammvater eine **Linie** oder **Geschlechtslinie** nennt. In gerader Linie von jemanden abstammen. Eben so die Ausdrücke aufsteigende Linie, absteigende Linie, Seitenlinie, Nebenlinie ꝛc. ꝛc. die keiner Erklärung bedürfen.

9) Auch ein langes dünnes Seil, welches im gemeinen Leben unter dem Nahmen einer Leine bekannt ist, besonders das **Lenkseil**, wird in der anständigeren Sprechart oft eine Linie genannt. Man sagt deshalb auch **Gartenlinie**, eine Schnur oder ein Seil, das zum Abmessen der Beete und Gänge eines Gartens gebraucht wird; **Zeuglinie**, **Waschlinie**, ein Seil zum Aufhängen und Trocknen der Wäsche ꝛc. ꝛc. S. den Art. **Leine**, Th. 76. S. 254.

10) **Linie** ist auch ein Längenmaß, das im gemeinen Leben den 12ten Theil eines Zolles, in der Geometrie, wo man gewöhnlich das Dezimal-

mal-Maß vorzieht, den zehnten Theil desselben ausmacht. Man nennt dieses Maß auch Gerstenkorn oder Gran, s. Gran, Th. 19. S. 700.

Außer den hier aufgeführten Linien gibt es noch sehr viele andere, die in den mancherley Wissenschaften vorkommen, und zum Theil unter den Artikeln, worauf sie sich beziehen, schon erklärt sind, oder ferner erklärt werden können. Das folgende Verzeichniß gibt davon einige Nachweisungen an. Es ist aber keinesweges als ein vollständiges Register aller Linien anzusehen, da viele, besonders aus der Mathematik ꝛc. ꝛc. hier mit Fleiß übergangen sind, es auch an sich unmöglich ist, die Zahl derselben zu erschöpfen, indem sich durch Zusammensetzung des Begriffs einer Linie mit dem von andern Dingen immer mehrere angeben lassen.

Linie, (absteigende) s. oben, S. 315.
— (Acker-) s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Aequinoctial-) s. oben, S. 312.
— (aufsteigende) s. oben, S. 315.
— (auseinanderlaufende) s. oben, S. 304.
— (Brandwach-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 96.
— (Circumvallations-) s. oben, S. 310. und unter Schanze.
— (Communications-) s. oben, S. 310. und unter Schanze.
— (Contravallations-) s. unter Schanze.
— (Defens-) s. oben, S. 310.
— (Deich-) s. Th. 8. S. 680. im Artikel Damm.
— (Demarcations-) ist eine von zwey kriegführenden Partheyen angenommene Linie zwischen Ländern und Provinzen, über die die Trup-

pen des einen oder andern Heeres nicht zu gehen berechtigt seyn sollen.

Linie, (Diagonal-) ist eine Linie, die von der einen Ecke eines Vierecks bis zu der gegenüber stehenden gezogen werden kann.

— (Donleg-) bedeutet die schräge Richtung der Gänge in dem Bergbaue. S. Gang, Th. 16. S. 13.

— (Dossirungs-) ist die schräge Richtung, unter welcher die Deiche, Dämme und die dem Wasser entgegen gesetzten Mauern den Stoß des Wassers aufnehmen. S. Abdachung, Th. 1. S. 36.

— (Ehestands-) s. oben, S. 309.

— (Ehren-) s. oben, S. 309.

— (Elevations-) s. unter Perspectiv.

— (elliptische) s. oben, S. 305.

— (Erd-) ist mit Horizontal-Linie einerley, s. Th. 25. S. 218.

— (Eyer-) s. oben, S. 305.

— (Front-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 84. u. flg.

— (Fundamental-) s. Grundlinie, Th. 20. S. 284.

— (Galeeren-) s. oben, S. 311.

— (Garten-) s. oben, S. 315.

— (Gefecht-) s. oben, S. 311.

— (Gerade) s. Th. 17. S. 369., und oben, S. 304.

— (Geschlechts-) s. oben, S. 315.

— (Gezelt-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 84.

— (Gränz-) ist so viel als Gränze.

— (Grund-) s. Grundlinie, Th. 20 S. 284.

— (Haushaltungs-) s. oben, S. 309.

— (Herz-) s. Lebenslinie, Th. 67. S. 181.

Linie, (Horizontal-) s. Horizont, Th. 25. S. 218.
— (Hunde-) oder Hundeleine, s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (hyperbolische) s. oben, S. 306.
— (Jagd-) s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Jupiters-) s. oben, S. 308.
— (Kehl-) s. Kehle, Th. 36. S. 708.
— (Ketten-) s. Kette, Th. 37. S. 114.
— (Konvoy-) s. oben, S. 312. Man sehe auch Th. 8. S. 374.
— (Kreis-) s. Th. 48. S. 490.
— (krumme) s. oben, S. 305. u. Th. 54. S. 135.
— (Lebens-) s. oben, S. 308. u. Th. 67. S. 181.
— (Log-) s. unter L.
— (lothrechte) s. oben, S. 305.
— (loxodromische) s. unter Loxodromie.
— (Lungen-) s. oben, S. 309.
— (Mar-) s. unter M.
— (Mars-) s. oben, S. 308.
— (Mittags-) s. unter M.
— (Mittel-) ist so viel als Aequinoctial-Linie, s. oben, S. 312.
— (Muschel-) s. unter M.
— (Natur-) s. oben, S. 308.
— (Neben-) s. oben, S. 309 und 315.
— (Noten-) s. Notenplan.
— (Ober-) oder Oberleine, s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (parabolische) s. oben, S. 305.
— (Parallel-) s. oben, S. 304. Es wird auch bey Parallel hiervon noch etwas vorkommen

Linie, (Perihel-) ſ. unter Sonnennähe. Daſelbſt kann auch gelegentlich von der Aphel- und Apſidenlinie gehandelt werden.
— (Perpendiculär-) ſ. ſenkrechte Linie, oben, S. 304.
— (Pferde-) ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Projections-) ſ. unter P.
— (Proportional-) ſ. unter P.
— (Rad-) ſ. Kreislinie, Th. 48. S. 490.
— (Saturns-) ſ. oben, S. 308.
— (Schlacht-) ſ. oben, S. 311.
— (Schlangen-) ſ. oben, S. 305.
— (Schnecken-) ſ. oben, S. 305.
— (Schönheits-) ſ. unter S.
— (ſchräge) ſ. oben, S. 304.
— (Schrauben-) ſ. unter S.
— (Segel-) iſt die Linie, die ein Segel einnimmt, wenn der Wind hinein bläſet. Dieſe iſt mit der Kettenlinie einerley. S. Th. 37. S. 114.
— (Seiger-) ſ. unter Gang; Th. 16. S. 13.
— (Seiten-) ſ. oben, S. 315.
— (ſenkrechte) ſ. oben, S. 304.
— (Setz-) ſ. unter S.
— (Spiral-) ſ. unter S. und Schneckenlinie, oben, S. 305.
— (Strick-) ſ. Kettenlinie, Th. 37. S. 114.
— (Stunden-) ſ. unter S.
— (Tiſch-) ſ. oben, S. 308.
— (Unter-) oder Unterleine, ſ. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Venus-) ſ. oben, S. 308.
— (vermiſchte) ſ. oben, S. 304 und 306.
— (Vertical-) ſ. oben, S. 305.
— (Vertiefungs-) ſ. unter Perſpectiv.

Linie, (Wasch-) oder Waschleine, s. oben, S. 315.
— (Wasser-) s. unter W.
— (Wind-) oder Windleine, s. Leine, Th. 76. S. 254.
— (Zelt-) s. Kriegslager, Th. 51. S. 84.
— (Zeug-) oder Zeugleine, s. oben, S. 315.
— (Zirkel-) s. Kreis, Th. 48. S. 490.
— (zusammen laufende) s. oben, S. 304.
Linie machen, s. oben, S. 312.

Linie recochetiren (eine), s. Ricochet-Schüsse, Th. 34. S. 471.

Linien-Bandwurm, Taenia lineata Bloch, ist eine Art des Bandwurms. Die Gattung Bandwurm ist Th. 3. S. 513. nach Wurm verwiesen.

Linienblatt, ein Blatt Papier, worauf mit Dinte starke Linien gezogen sind, und welches man unter dasjenige Blatt legt, worauf man schreiben will, um im Schreiben gerade Zeilen zu machen.

Linienblätter, s. Linienpapier.

Linienfestungen. In vorigen Zeiten, besonders zu Ende des vorigen Jahrhunderts, und im Anfange des jetzigen, hatte man den Gebrauch, ganze Provinzen durch zusammenhangende Verschanzungen, in deren Linie auch wohl eigentliche Festungen lagen, vertheidigen zu wollen. Die Erfahrung hat indessen gelehrt, daß dergleichen Linien nur so lange taugen, als sie nicht angegriffen werden. Die bekanntesten Linien dieser Art, die es noch gibt, die aber bloß aus einer Reihe kleiner Festungen, ohne dazwischen gezogene Gräben und Wälle bestehen, außer daß bey einigen Zäune und dergleichen befindlich sind, sind die

die Linienfestungen im russischen Reiche, die auch noch eher von Nutzen seyn konnten, da sie nur gegen die Streifereyen der tatarischen und anderer halbwilden Stämme errichtet wurden.

Auf den südlichen Gränzen von Rußland sind seit Peter des Großen Zeiten folgende Linien errichtet.

1) Die Zarizünsche. Diese wurde 1717 angelegt, und erstreckt sich von Zarizün von Westen nach Nordost, in einer Länge von 60 Werssten bis an den Don. Sie besteht aus den Festungen Metschetnaja, Gratschewßkaja, Ssokorßkaja und Donßkaja.

2) Die Sakamskische, (die jenseit der Kama liegende) in dem Orenburgischen Gebiete der Ufaischen Statthalterschaft. Sie ward 1732 gegen die Streifereyen der Kalmücken, Kirgisen und Baschkiren angelegt, ging aber nach Errichtung der Orenburgischen wieder ein.

3) Die Ukrainische, sie besteht aus verschiedenen Festungen und Redouten in der Jekaterinoßlawischen Statthalterschaft, welche sich von dem Einfalle des Orel in den Dneper anfangen und bis an den Donez erstrecken.

4) Die Uißkische, ist an dem Flusse Ui in der Ufaischen Statthalterschaft gegen die Einfälle der Baschkiren angelegt, und enthält 8 Festungen. Die Besatzung dieser Linie besteht aus zwey Regimentern Polnischer und Russischer Edelleute, von denen eins das Orenburgische, das andere das Ufaische heißt.

5) Die Jschimsche, oder die so genannte Neue Sibirische Gränzlinie. Sie wurde 1738

unter der Kaiserinn Anna Johannowna bald nach der Errichtung der Orenburgischen linie, von welcher sie eigentlich nur eine Fortsetzung ist, angelegt. Sie bestimmt die Gränzen zwischen dem südlichen Sibirien und der mittlern Kirgisen-Horde, welche Rußland unterworfen ist, und erstreckt sich zwischen den Flüssen Tobol und Irtüsch längs einer von dem Ischim benannten offenen Steppe. Sie fängt sich nach der Orenburgischen linie längs dem Flusse Ui, ungefähr 300 Werste unterhalb der Quelle des Tobols, unter dem 51sten Grade und einigen Minuten an, läuft gerade über den Fluß auf die am Irtüsch unter dem 54sten Grade 58 Min. liegende Festung Omßk, und folglich fast ganz gerade nach Osten zu. Ihre länge beträgt über 500 neu gemessene Werste. Sie besteht aus 26 Forts und Redouten; deren Nahmen und verschiedene Entfernung von einander man in Heym's Versuch einer vollständigen geographisch topographischen Encyklopädie des Russischen Reichs, Göttingen 1796. S. 222. verzeichnet findet. — Alle diese Festungen und Redouten liegen in einer ebenen Gegend an süßen Seen, nach welchen sie auch größtentheils benannt werden. Sie haben eine 2 Saßenen hohe Einfassung von Balken, eine viereckige Figur und an den Ecken hölzerne Batterien, nebst einem Thurme mit Thoren. Die Größe dieser Festungen beträgt 70 — 100 Saßenen im Durchmesser, bisweilen, obgleich selten, mehr. Die Einfassung der Festungen ist gewöhnlich in einer kleinen Entfernung mit zwey Reihen niedriger Palliſaden umgeben, einige haben außerdem noch einen 3 — 5 Fuß breiten und 2 — 3 Fuß tiefen Graben. Mitten in den Festungen stehen hölzerne Kirchen, und um diese

Ka-

Kasernen, Remisen und Magazine, sämmtlich von Holz. Bey jeder Festung ist eine offene Vorstadt von 100 Häusern und darüber, in welchen verheirathete und größtentheils abgedankte Soldaten- und Kosacken-Familien, auch wohl Tataren wohnen. In den Redouten hingegen, welche ungefähr 30 — 40 Saschenen im Durchmesser haben, gibt es keine Kirchen und auch selten Höfe, übrigens sind sie vollkommen wie die Festungen. Diese an sich kleinen und meistens nur von 2 — 4 Kanonen vertheidigten Forts widerstehen der ganzen Kirgisischen Macht, welche aber weder Kanonen noch Ordnung hat. Die Garnison derselben besteht aus kleinen Dragoner-Commandos und aus einem Bataillon Infanterie, die in der Petropawlowschen Festung liegen. Außerdem hat jedes Fort noch einige Kosacken und Baschkiren, welche des Sommers um die Forts in Baracken liegen, und alle Monathe abgewechselt werden. Sie stehen unter den Dragoner-Chefs, welche in den Redouten gewöhnlich Unterofficiere sind. Ihr Dienst besteht darin, daß sie patrouilliren und Vorspann und Begleitung zur Sicherheit geben. Allein da bey aller angewandten Vorsicht, sich dennoch kleine Haufen Kirgisen über die Gränze schleichen und so wohl Menschen als Vieh weghohlen, so machte man anfänglich auf der offenen Steppe in den Stellen, wo sie zwischen den Festungen durchgingen, so genannte Lutschki oder Stäbe, die wie ein halber Reifen in die Erde gesteckt wurden, welche denn den Patrouillen zum Merkmahl dienten, weil die Pferde dieser Räuber sie im Ansatze zertraten. Allein seit 1771 hat man statt dieser halben Reife Umzäunungen gemacht, die vier Fuß hoch sind, und aus zwey einander ge-

gen über in die Erde gegrabenen Pfählen, auf welche Stangen gelegt werden, bestehn. Dadurch, daß nun die Kirgisen, um mit ihren Pferden durchzukommen, genöthigt sind, diese Stangen abzuwerfen, werden die Russischen Patrouillen sogleich von dem Einfalle der Kirgisen unterrichtet, und machen Lärm; außerdem sind ihnen diese Umzäunungen auf ihrem Rückzuge beschwerlich, wenn sie nicht wieder an die nähmliche Oeffnung kommen, welche sie bey ihrem Einfalle machten.

6) Die Irtüschische Linie, in der Kolywanischen Statthalterschaft. Sie besteht aus den Festungen Shelesinßkaja, Jamüschewßkaja und Ust-Kamennogorßkaja, von der eine Linie längs verschiedenen Flüssen nach Songorien zu bis an den Biisk gezogen ist, welche aus Vorposten, Schanzen, Feuerwarten und den Festungen Arnuißkaja, Korbalßkaja und Katunßkaja bestehet. Sie führt den Nahmen der Irtüschischen Linie deswegen, weil der Irtüsch oberhalb derselben mit vieler Gewalt zwischen felsigen Ufern strömt. Sonst gehören die hier genannten Orte zu der Kolüwanischen Statthalterschaft.

7) Die Mosdoksche Linie gegen Westen zu. Unter dieser Linie sind alle Gränzfestungen, Redouten und Schanzen begriffen, welche sich von Mosdok als der Hauptfestung anfangen, und sich bis zur Festung Tscherwlennaja erstrecken. Es sind folgende: Mosdok, Mekeni, Naur und Kalinowßkaja. Sie sind größtentheils mit Kosacken von dem Don und der Wolga besetzt, welche bey einigen bereits sehr ansehnliche Vorwerke angelegt haben, von welchen sie beträchtliche Vortheile ziehen.

8) Die

8) Die Kubanische Linie ist in der Gegend des Flusses Kuban in der Caucasischen Statthalterschaft, und es gehören verschiedene Redouten und Festungen dazu.

9) Die Kusnezkische, in der Kolüwanischen Statthalterschaft, von Kusnezk, einer Stadt am Flusse Tom 4007 Werste von Moßkwa, und 4737 von Petersburg, also genannt.

10) Die Linie gegen Siongorien, und

11) Die Dniepersche Linie, in der Jekaterinoßlawschen Statthalterschaft. Sie ist 1770 gegen die Krimmischen Tataren, welche damahls noch nicht unter Russischer Bothmäßigkeit waren, angelegt, fängt sich bey der Mündung der Moßkowka an, und besteht aus 7 Festungen, die etwa 30 Werste von einandrr liegen.

Aehnliche Linien-Festungen gibt es in dem Orenburgischen Gebiete an dem Ural und Uy, wo sie auch wohl Distanzen genannt werden.

' Johann Heym's Versuch einer vollständigen geographisch-topographischen Encyklopädie des Russischen Reichs. Göttingen 1796. 8. S. 443. und an mehreren andern Orten.

Linienförmig, linearis, werden in der Naturkunde diejenigen Körper genannt, die in die länge ausgedehnt sind, und parallele Seiten haben. Am mehrsten kommt dieser Ausdruck bey Blättern vor, wenn diese in der Mitte so breit, als an den beyden Enden sind.

Liniengeld, so wird in Wien das Chaussee- oder Wegegeld genannt, welches für jedes Pferd beym Eintritt in die Linien bezahlt werden muß. Die Linien sind leichte aufgeworfene Befestigungswerke

um die Vorstädte von Wien, die man 1704 zu errichten angefangen hat, um die Stadt gegen unerwartete Ueberfälle zu sichern, dergleichen sie in den vorigen Zeiten von einigen unruhigen Ungarn ausgesetzt gewesen war.

Linienmaß ist so viel als **Längenmaß**, indem man sich die Länge als eine Linie, ohne Breite und Dicke, denkt. S. Maß.

Linienpapier, oder **Linienblätter**. So wird das mit verschiedenen Linien bedruckte Papier genannt, welches zum Behuf der Einnahme der öffentlichen Gefälle, nach verschiedenen Arten und Gebrauch damit versehen ist, auch in der Handlung zu Rechnungen, Auszügen, Büchern und andern in die Handlungsgeschäfte einschlagenden Schriften gebraucht wird. Man hat es in allen Formaten, und es ward sonst vorzüglich in der Breitkopfischen Druckerey in Leipzig verfertigt.

Linien-Perspectiv, s. Perspectiv.

Linienpferd, s. Leinpferd, Th. 76. S. 413.

Linienschiff, s. unter Kriegsflotte, Th. 50. S. 358 ꝛc. ꝛc. auch schon das vorhergehende, und Fig. 2942. — Da die angeführte Stelle eine hinlängliche Nachricht von Linienschiffen gibt, so will ich hier bloß nur noch hinzufügen, daß England, als die stärkste Seemacht, gehabt hat

im Jahre	1693	=	50	Linienschiffe
— —	1703	=	102	—
— —	1739	=	107	—
— —	1748	=	89	—
— —	1782	=	112	—
— —	1799	=	280	— u. 190 Fregatten.

Linienstein, mit diesem Nahmen belegt man einige von den Linnéischen Graptolithen, die mit allerley linien durchzogen sind. Da die Linnéischen Graptolithen überhaupt aber gar keine eigne Gattung ausmachen, sondern nur lauter zufällige Spiele der Natur, oder auch Abdrücke von andern Dingen auf Steinen von sehr verschiedener Masse sind: so darf man darauf nicht weiter Rücksicht nehmen. In der Mineralogie schien Linné nicht den scharfen Blick zu haben, der ihm in andern Fächern der Naturkunde eigen war.

Linien-System, s. Noten-System.

Linientruppen, sind diejenigen regulären Truppen, deren Bestimmung es ist, in die linien vor den Feind zu treten, zum Unterschiede von der Land-Miliz und anderen, nur zur Deckung der Oerter ꝛc. ꝛc. bestimmten Corps. S. Kriegsheer, Th. 50. S. 649. auch Th. 61. S. 1.

Liniere, s. Leinland, Th. 76. S. 389.

Linieres oder **Lignieres**, ein kleines Städtchen von 140 Feuerstellen, mit einer vormahligen Collegiat-Kirche und einer Priorey in der Vorstadt, in Berry, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement des Cher. Dieser Ort ist mit Mauern, Thürmen und Gräben umgeben, und liegt am linken Ufer des Arnon. Es werden hier jährlich sieben freye Märkte gehalten.

In einiger Entfernung jenseit der Arnon, zwischen dieser und der Cher, liegt ein ziemlich beträchtlicher, fischreicher See, der ungefähr 7 franz. Meilen im Umfange hat, und in die Arnon und Cher abfließt. Man nennt ihn den See von linieres.

Linierfeder, s. Reißfeder.

Linig, ist nur in den Zusammensetzungen als geradlinig, krummlinig ꝛc. ꝛc. üblich, und heißt gerade, krumme ꝛc. ꝛc. Linien habend.

Linimentum, s. Linderungssalbe, oben, S. 276.

Liniren, ein reguläres Verb. Act., das Linien ziehen bedeutet. Da wir das Substantiv Linie naturalisirt haben, so kann das Verbum auch wohl beybehalten werden, zumahl, da wir wirklich deutsche Verba auf iren haben, als halbiren, stolziren. (Moritz gramm. Wörterb. d. d. Spr. II. 345.)

Linirte Tücher gleichen dem gerippten Kanefaß, haben 12 bis 1400 Faden in der Kette, und sind nur eine Elle breit. Im Art. Marocker Tücher wird noch etwas ähnliches vorkommen.

Link, ein Adject. und Adverb., weches dem recht entgegen gesetzt wird, aber nur in einigen Fällen, als der Gegensatz von diesem üblich ist.

1) Die linke Hand, diejenige Hand, welche der rechten entgegen gesetzt ist, und welche man nicht so geschickt brauchen kann, als diese. Die linke Seite eines Hauses, eines Berges u. s. w. diejenige Seite, welche man zur linken Hand hat, wenn man vor dem Hause oder Berge steht, mit dem Rücken nach demselben gekehret. Der linke Flügel der Armee. Der linke Flügel eines Schlosses. Der linke Fuß. Der linke Aermel eines Kleides. Sich zur linken Hand wenden, zur linken Seite, auch mit Auslassung des Hauptwortes, sich zur Linken wenden; ingleichen in der zweyten Endung, sich linker Hand wenden. Die Linke der Stadt, 1 Mos. 14, 15. besser,

die

die linke Seite. Einem linker Hand sitzen, gehen, oder zur Linken. Link seyn, wofür man auch sagt links seyn, die linke Hand so gut gebrauchen können, als die rechte. Dieses ist nur als ein Nebenwort allein gebräuchlich.

2) Die linke Seite eines Körpers, die umgewandte Seite, im Gegensatze der rechten. Die linke Seite des Tuches, des Zeuges. Die linke Seite des Kleides auswärts kehren, es links anziehen.

Im gemeinen Leben heißt zu der Hand, zur linken Hand, von der Hand, zur rechten Hand, die Handseite, die linke Seite des Wagens, im Gegensatze der Fernseite, d. i. der rechten Seite; welche Ausdrücke von den Fuhrleuten entlehnt zu seyn scheinen, welche auf dem linken Pferde vor dem Wagen sitzen.

Das Wort link lautet übrigens bey einigen schwäbischen Dichtern, wie noch jetzt im Hochdeutschen lingg, bey dem Stricker lenk, im Nieders. lunk, im Dänisch. ling, in einigen oberdeutschen Gegenden glink, im Hälländ. link.

Adelung's vollständiges Wörterbuch der Hochd. Mundart.

Linköping, auch wohl **Linkiöping**, **Lindkiöping**, lat. Lincopia, eine uralte, nicht sehr große Stadt mit einem Schlosse am Flusse Stong, nicht weit vom See Roxen in der Provinz Ostgothland in Schweden. Es ist hier ein Bischof, und seit 1628 auch ein Königliches Gymnasium und eine Buchdruckerey. Die Kathedralkirche ist ein herrliches Gebäude von lauter Quadersteinen, mit schönen Epitaphien und allerley marmornen Zierrathen, auch einer Bibliothek. Der landes-

hauptmann über Ostgothland hat seinen Sitz in dieser Stadt. — Man soll in Linköping, wenn man auf den Gassen nachgräbt, drey Steinpflaster über einander finden, woraus man auf das Alter der Stadt schließen kann.

Linköpings Lehn, der District um Linköping beträgt 98 Meilen, und hat 143037 Einwohner, also auf 1 □Meile 1459 Menschen. Die Zahl der kultivirten Landhufen beträgt 5489. Aus dieser kleinen Provinz sind in den Jahren 1750 bis 1772 jährlich, im Durchschnitt genommen, 158 Personen ausgewandert.

Links, im Niederf. lunks, ein Adverb. von dem obigen Bey- und Nebenworte link. Es bedeutet

1) Eigentlich a) nach der linken Seite hin. Sich links wenden. links um, auf der linken Seite herum, im Gegensatze des rechts um. b) auf der umgekehrten oder linken Seite. Das Tuch links walken. Das Kleid links anziehen. Links seyn, die linke Hand so gut brauchen können, als die rechte. Links essen, mit der linken Hand. Links schreiben.

2) Figürlich, so viel als verkehrt, auf die unrechte Art. Etwas links auslegen. Wer wollte so links urtheilen. Sich links ausdrücken.

Linksblume, Hyptis, ist eine in neueren Zeiten entdeckte Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der 14ten linnéischen Classe, Didynamia gymnospermia, gehört. Sie hat einen kreiselförmigen Kelch, der Rand der Blume steht sehr weit offen, die Unterlippe ist halbzweytheilig, und die Staubbeutel hangen herunter. Es ist nur eine Art davon bekannt, die in Jamaica wächst,

wächst, und Hyptis *capitata*, kopfförmige Linksblume heißt. *)

Linn. Syst. Naturae Tom. II. ed. Gmelin. p. 898.

Jacquin Collectan. I. p. 102.

Sloan Histor. Jamaic. I. t. 109. f. 2.

Links einlesen. Wenn (bey den Webern) die Kette von der Scherlatte auf dem Scherrahmen geschoren wird, und die Faden ins Kreutz auf die Pflöcke des Scherrahmens geleget werden, so muß solches auf eine zweyfache Art geschehen: denn von oben herunter geschoren werden die Faden rechts, d. i. mit dem Zeigefinger angefangen eingelesen zu werden. Wenn aber von unten herauf geschoren wird, so werden die Faden mit dem Daumen umgekehrt eingelesen; denn wenn dieses nicht beobachtet würde, so würden die Faden, die von oben herunter geschoren die obersten sind, mit den darauf zu liegen kommenden von unten hinauf geschornen Faden zusammen in einer Lage liegen, und sich nicht durchkreutzen, sondern beyderseits auf und unter einem und eben demselben Pflock zu liegen kommen, deswegen die Faden von unten hinauf umgekehrt oder links auf die Pflöcke gelegt werden müssen. Man sehe übrigens den Artikel **Einlesen**, Th. 10. S. 438. und

Jacobssons technologisches Wörterbuch, Th. II. S. 618.

Desselben Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland. I. Band. S. 25.

Links gewunden, ist ein Ausdruck, der besonders in der Naturgeschichte vorkommt, und eine solche Win-

*) Der Nahme Linksblume ist vom Herrn Prof. Willdenow gewählt.

Windung bedeutet, die von der linken zur Rechten, aber abwärts gehet. Unter den Pflanzen gibt es viele, die einen sich um andere Körper windenden Stängel haben. Wenn diese nun so um eine Stange ꝛc. ꝛc. in die Höhe steigen, daß sie dem Laufe der aufgehenden Sonne zu folgen scheinen, welches abwärts von der linken zur Rechten ist, so heißen sie **links gewunden**, (siniſtrorſum volubilis) wohin z. B. der Hopfen, Humulus Lupulus L. gehört. Steigt ihr Stängel von der Rechten zur linken abwärts gerechnet, also gegen den Lauf der Sonne in die Höhe, so heißen sie **rechts gewunden**, (dextrorſum volubilis) wie zum Exempel unsere Wegewinden, Convolvulus.

Um die Windung der Schnecken zu bestimmen, stellt man sie so, daß ihre Oeffnung nach unten und gegen den Beobachter gekehret ist. Gehet alsdann die innere Höhlung von der linken zur Rechten abwärts in die Höhe, so heißen sie **linksgewunden**, (anfractibus siniſtris ſ. contrariis) findet aber das Gegentheil statt, so heißen sie **rechtsgewunden**. (anfractibus rectis.)

Bey den allermehrsten Schnecken ist die Windung immer rechts. Einige wenige sind indessen immer links gewunden; und denn finden sich auch, wie wohl selten unter andern Schnekken, die sonst rechts gewunden sind, zuweilen völlig links gewundene Mißgeburten, so wie von denen, die sonst links sind, als vom Turbo perverſus Linn., dem bekannten **Linkshörnchen**, das sich häufig an alten Weiden aufhält, auch wieder Mißgeburten, die rechts sind.

J. S. Schröter's Einleitung in die Conchylien-Kenntniß nach Linné. II. Band. S. 56. 153.

Chem-

Chemnitz Conchylien-Cabinet IX. Band. I. Abtheilung von den Linksschnecken.

Berlin. Magaz. II. S. 339. §. 42—44.

Linksgewundene Erdschraube, s. Linkshörnchen, im vorstehenden Artikel.

Linksgewundenes Posthorn, ist der Nahme einer Flußschnecke, der Helix cornu arietis L., die man auch **Widderhorn** nennt.

Linksschnecke, ist die Topfschnecke, Helix perversa Linn.

Linksschraube, s. Linkshörnchen im Art. Linksgewunden.

Linkur für Lyncur, s. Luchsstein.

Lin-Xysan, eine Art von Congo-Thee, s. Thee.

Linleine, kommt in der Schifffahrt vor, und bedeutet so wohl ein Seil als eine Art Schiffe.

Linlithgo, s. Lithgo.

Linn, eine kleine sonst Chur-Cölnische Stadt, gleich unter Ordingen, nicht weit vom Rhein. 1720 nahmen es die Preußischen Truppen ein und schleiften die dasigen Festungswerke.

Linnea, oder **Linnäe**, *Linnaea*, eine Pflanzengattung, die in die zweyte Ordnung der 14ten Classe des linnéischen Pflanzen-Systems, Didynamia angiospermia, gehört, und nach dem, um die ganze Naturkunde so sehr verdienten schwedischen Ritter Carl von Linné den Nahmen führt. Ihre Gattungs-Charactere sind folgende: **Ein doppelter Kelch, ein äußerer vierblättriger, von ungleicher Länge, und ein fünftheiliger, der auf dem Fruchtknoten steht. Eine**

glok-

glockenförmige fünfspaltige *) Blumenkrone. Vier Staubfaden, von denen zwey kürzer sind. Ein Griffel. Eine trockne dreyfächerige Kapsel, die in jedem Fache zwey Samen enthält, und nicht aufspringt. Es ist davon nur eine Art bekannt, nähmlich Linnæa *borealis*, nordische Linnea, die an mehreren Orten in Schweden, Deutschland, besonders um Berlin, Rußland, Sibirien, Canada ꝛc. ꝛc. wächst, und gewöhnlich in Fichtenwäldern, wo viel Moos ist, gefunden wird.

Es ist ein immergrüner kleiner Strauch, mit faseriger Wurzel, und fadenförmigen, 1—2 ja bisweilen bis 6 Fuß langen, auf dem Moose fortkriechenden Stängeln. Diese treiben in einigen Zwischenräumen fadenförmige Wurzeln und kleine kurze Aeste, die Anfangs, so lange sie nicht über zwey Zoll lang sind, aufrecht stehen, nachher aber, wenn sie größer werden, sich niederlegen und fortkriechen. Die alten Stängel sind braun, rund, mit dicht anliegenden weißen Härchen bedeckt, die jungen Zweige sind grün, und mit weißlichen Härchen besetzt. Die Blätter sind gestielt, gegen einander über stehend, fünf Linien lang und vier Linien breit, rundlich, an der Basis etwas keilförmig, an der Spitze abgerundet, am Rande auf jeder Seite mit zwey runden, großen, bogenförmigen Zähnen versehn, auf der obern Seite dunkel glänzend grün, mit wenigen kurzen angedrückten Härchen, auf der untern Seite blaßgrün und glatt. Die Blumen kommen

Ende

*) In Willdenow's Berl. Baumzucht steht vierspaltig. Dieses muß wahrscheinlich ein Druckfehler seyn; wenigstens hat die Linnea nach den Beschreibungen anderer Botanisten, und an meinen Exemplaren, die aus verschiedenen Gegenden Deutschlands sind, fünfspaltige Blumenkronen.

Ende Mais bis in den August an der Spitze der Zweige auf $2\frac{1}{2}$ Zoll langen fadenförmigen, aufrechten Blumenstielen hervor, die an der Spitze zwentheilig sind, und an jedem Theile eine hangende Blume haben. Wo der Blumenstiel gabelförmig zertheilt ist, stehen zwey gegen über stehende, kleine lanzettförmige Blättchen. In der Mitte des Blumenstiels stehen wieder zwey ganz kleine Blättchen. Die Blumenkrone ist weiß, zuweilen röthlich, innerhalb roth punctirt. Gegen Abend verbreiten die Blumen einen ungemein angenehmen Geruch. Der Blumenstiel, der äußere Kelch und Fruchtknoten sind mit feinen sehr kleinen gestielten Drüsen besetzt. Die Früchte sind sehr klein, springen niemahls auf, sondern bilden eine verschlossene dreyfächerige Kapsel. Jedes Fach enthält mehrere Samen, von denen aber nur einer oder zwey zur Vollkommenheit gelangen.

Nach Linné's Flor. Suec. braucht man in Schweden den Aufzuß von den Blättern mit Milch als ein specifisches Mittel gegen Gliederreißen und sonstige rheumatische Zufälle. Die Ostbothnier machen Pflaster oder Umschläge davon, um sie den Schafen auf die Füße zu legen, wenn sie Schmerzen haben. Die Norweger sollen sich damit räuchern, wenn sie das Scharlachfieber haben, und das Decoct davon gegen die Krätze gebrauchen.

Wenn man diese schöne einheimische Staude anpflanzen will, so muß dazu ein Ort ausgesucht werden, der schattig und mit Moos bewachsen ist, und wo möglich müssen Fichten in der Nähe stehen. Beym Verpflanzen muß man den ganzen Rasen mitnehmen. Pflanzt man sie auch mit dem ganzen Rasen im Schatten auf bloßer

Erde,

Erde, so werden die Ranken nicht weit auslaufen, weil sie nicht gern auf der Erde Wurzeln machen; wo aber Moos in der Nähe ist, laufen sie weit aus, und man ist im Stande, alte Stöcke bald zu vermehren, weil jeder Stängel eine eigne Pflanze gibt.

C. L. Willdenow Berlin. Baumzucht. Berlin, 1796. 8. S. 170 — 172. woraus die obige Beschreibung vorzüglich genommen ist.

C. Linnaei Flora Suecica. ed. II. Stockholm. 1755. p. 219. n. 562. mit einer ausführlichen Beschreibung und einem guten Kupfer. — Die Synonymen, und die übrigen älteren und neueren Schriftsteller, die die Linnea erwähnt, beschrieben und abgebildet haben, findet man in den Pflanzen-Systemen angezeigt.

Linnéisches System. Wenn man im allgemeinen vom linnéischen Systeme spricht, so versteht man das Natur-System des Ritters von Linné darunter, das zuerst 1735 zu Leyden auf 12 Folioseiten heraus kam, seitdem öfters, und zwar immer vermehrt und erweitert heraus gegeben ist, und jetzt nach der dreyzehnten von Gmelin besorgten Ausgabe *) aus drey Bänden besteht, von denen der erste fünf Theile mit fortlaufenden Seitenzahlen bis 3020.; der zweyte zwey Theile mit fortlaufenden Seitenzahlen bis 1661 ꝛc. enthält. Dieses System begreift alle Fächer der Naturgeschichte oder vielmehr der Naturbeschreibung, nähmlich des Thierreichs, Pflanzenreichs und des Mineralreichs in sich, und es ist nach dem übereinstimmenden Urtheile aller Sachverstän-

*) C. a Linné Systema naturae per Regna tria Naturae secundum Classes Ordines, Genera, Species cum characteribus, differentiis, synonymis, locis. Edit. XIII. aucta, reformata, Cura I. F. Gmelin. Leipzig. Beer. 8. 1788. seq.

ständigen dasjenige Werk, welches der Naturkunde die erste Festigkeit gegeben, und sie auf den Grad der Ausbildung, auf dem sie sich gegenwärtig befindet, gehoben hat.

Wenn man aber in einem bestimmten Fache vom linnéischen Systeme spricht, so versteht man gemeinhin diejenige Abtheilung seines Natur-Systems darunter, die von diesem Fache insbesondere handelt, z. B. das linnéische Insecten-System, Pflanzen-System ꝛc. ꝛc., welche Fächer zum Theil auch von linné selbst, noch mehr aber von andern Naturforschern, die auf seinem Wege fortgingen, einzeln bearbeitet und erweitert und vervollkommnet worden sind.

Da man bey der näheren Anführung dieser Systeme indessen die Veränderungen und Verbesserungen nicht übergehen darf, die neuere Naturforscher in diesen und jenen Fächern bey der Anordnung und Eintheilung der dahin gehörigen Körper gemacht haben: so ist es am zweckmäßigsten, die Anzeige dieser Systeme, wie es bisher auch in der Encyklopädie geschehen ist, nach den Artikeln zu verweisen, worauf sie die unmittelbarste Beziehung haben. Was demnach zuvörderst das System des Thierreichs anlangt, so findet man davon schon einige Abtheilungen, als der Fische und Insecten, angeführt, erstere im 13ten Th. S. 476 ꝛc. ꝛc. wiewohl etwas unzureichend, letztere im 30sten Th. S. 143 ꝛc. ꝛc. Die systematische Eintheilung der übrigen, als Säugethiere, Vögel und Würmer kann in diesen Artikeln gezeigt werden. Die Amphibien sind im ersten Theile ganz übergangen, weil Krünitz damahls noch nach einem eingeschränkteren Plane arbeitete. Ueber die Eintheilung der Pflan-

zen sehe man Pflanzen-System, und über die Mineralien, mineralogisches System.

Linnen, Linnenbleiche, Linnenweberey und mehrere andere der Art findet man im 76sten Theile der Encyklopädie unter Lein, Leinweberey ꝛc. ꝛc., da der ganze Theil von Lein und den Zubereitungen aus Lein handelt.

Linnich, eine kleine Stadt an der Roer im Jülichschen, mit einer reformirten Kirche.

Linociere, Linociera, eine Pflanzengattung, die in die erste Ordnung der zweyten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, Diandria monogynia, gehört. Sie hat einen 4zähnigen Kelch, eine vierblättrige Blumenkrone, wovon zwey gegenüber stehende Blumenblätter durch die sitzenden Staubbeutel mit einander verbunden werden. Die Beere ist zweyfächerig, die Fächer zweysamig. — Es ist nur eine Art davon bekannt, nähmlich Linociera *liguſtrina*, ligusterartige Linociere, die von Swartz in Gebüschen auf den Inseln Jamaica und Hispaniola entdeckt ist. Es wird ein 8—10 Fuß hoher Baum mit runden schlaffen Aesten und dünnen Zweiglein. Die Blätter sind gestielt, gegen über stehend, lanzettförmig oder ey-lanzettförmig, mit einer langen, aber vorne stumpfen Spitze, am Rande ganz, dabey etwas steif, so wie die des Liausters, aderlos, sehr glatt und immergrünend. Die Blumen stehen in Rispen am Ende der Zweige, sind von der Länge der Blätter, weiß, und riechen wie der spanische Flieder. Die vier Kelchzähne sind nur klein. Die Blumenblätter sind linienförmig, stumpf, ausgehöhlt, zurückgebogen und fallen bald ab. Die beyden Staubfaden sind sehr kurz, so daß

sie

sie fast ganz zu fehlen scheinen. Die Staubbeutel sind linienförmig, und gelb. Der Fruchtknoten oben, rundlich, etwas lang zugespitzt. Der Griffel kürzer als die Staubbeutel. Die Narbe zusammen gedrückt, zweyfurchig, gelb. Die rundliche Beere ziemlich trocken, und vorne spitz. Die Samen länglich.

Linn. Spec. Plant. ed. Willd. Tom. I. p. 154.

Olavi Swartz Flora Indiae occidentalis aucta atque illustrata. Tom. I. Erlang. 1797. p. 49—51. Tab. II., wo man eine genaue Beschreibung des Baums und eine Abbildung der Blüthen- und Fruchttheile desselben findet.

Linomple, Linon) s. unter Kammertuch, Th. 33. S. 433.

Linonen oder Polaben, das ist, Anwohner der Elbe, waren ein altes wendisches Volk im lüneburgischen, das sich in vorigen Zeiten bis an Braunschweig hin ausgebreitet hatte. Es ist mehrentheils ausgegangen, und davon bloß nur noch ein kleiner Rest in den Aemtern Lüchow, Wustrow und Danneberg übrig.

Gelehrte Beyträge zu den braunschweigischen Anzeigen. 1780. Col. 223—224.

Linophyllum, der ältere Nahme des Thesium Linophyllum L., s. Thesium.

Linosyris, der ältere Nahme der Chrysocoma Linosyris L., s. Goldhaar, Th. 19. S. 528.

Linota, ist ein Beynahme des Steinhänflings, Fringilla Linota L. Diese Art ist im Artikel Hänfling, Th. 20. S. 686 ꝛc. ꝛc. nicht beschrieben.

Linote oder Linotte ist der französische Nahme des vorzugsweise so genannten Hänflings, Fringilla

gilla cannabina Linn., s. Hänfling, T. 20. S. 687.

1. Linse, die, im Plur. die—n, der Achsnagel, S. Lünse.

2. Linse, die, im Plur. die—n, im Diminut. das Linschen, Oberd. Linslein:

1) Eigentlich ein jeder kleiner plattgedrückter, in der Mitte erhabener runder Körper; eine größtentheils veraltete Bedeutung, in welcher man noch im Oberdeutschen kleine erhabene flache Blattern im Gesichte linschen zu nennen pflegt.

In der Optik werden die auf beyden Seiten erhabenen geschliffenen runden Gläser gleichfalls Linsen, noch häufiger aber Linsengläser genannt, bey welchem Worte hierüber das weitere angeführt werden wird.

2) In der gewöhnlichsten engeren Bedeutung ist die Linse die platt gedrückte erhabene runde Frucht eines Hülsengewächses, welches zu den Pflanzen mit zehn verwachsenen Staubfaden in zwey Partheyen, d. i. in die vierte Ordnung der 17ten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, Diadelphia decandria, gehört, in Frankreich einheimisch ist, und von Menschen und Vieh gegessen wird; Ervum Lens Linn. Auch das Gewächs selbst wird im Plural allein Linsen genannt. *) Wegen einiger Aehnlichkeit mit der Linsenfrucht führen auch die Meer- oder Wasserlinsen, Lemna Linn., diesen Nahmen,

*) Diese heißen schon bey dem Notker Linsi, im Dän. Linse, im Schwed. Lints, im Lat. Lens, Lenticula, im Franz. Lentilles, Engl. Lentils, Holl. Linzen, Ital. Lenticchia.

men, welche Th. 11. S. 69. unter Entengrütze zwar auch nach Linse hingewiesen sind, der Ordnung wegen aber am füglichsten unter ihrem allgemein angenommenen und bekannten Nahmen Wasserlinse, und also im Buchstaben W. abgehandelt werden können.

Für diesen Artikel bleiben demnach nur die eigentlich so genanten Linsen mit ihren verwandten Arten, oder die Gattung Linse, Ervum L. übrig, und diese hat folgende Charactere: Der Kelch ist in fünf linienförmige zugespitzte und fast gleich lange Theile getheilt, von der Länge der Blumenkrone. Letztere gehört zu den Schmetterlingsblumen. Die Fahne ist flach, ein wenig zurückgebogen, rundlich und groß. Die Flügel sind stumpf, nur halb so lang als die Fahne. Das Schiffchen ist kürzer als die Flügel, lang zugespitzt. Die Staubfaden in zwey Körper verwachsen, (nämlich 1 einfachen, und 1 oben in 9 Theile getheilten) aufsteigend. Die Staubbeutel einfach. Der Fruchtknoten länglich. Der Griffel einfach, aufsteigend. Die Narbe stumpf, bartlos. Die Hülse länglich, stumpf, rundlich, oder etwas breitgedrückt, von hervor ragenden Samenkörnern höckerig. Die Samen 2—4, rundlich, oder etwas breitgedrückt. — Kürzer wird das wesentliche hieraus zusammen gefaßt in folgende Kunstausdrücke Calyx 5-partitus longitudine fere corollæ: laciniis subæqualibus.

Von der Gattung Vicia, Wicke, unterscheidet sich die gegenwärtige besonders nur durch die Narbe, welche bey Vicia auf der untern Seite mit einem kleinen Barte besetzt, bey Ervum aber glatt ist. Bey den ältern Botanikern waren die jetzt nach Linné zu der Gattung Er-

vum gerechneten Arten durch mehrere Gattungsnahmen, Lens; Vicia &. &. zum Theil von einander getrennt. Die Zahl aller jetzt bekannten, zu dieser Gattung gehörigen Arten ist nach der Gmelinschen Ausgabe des Linnéischen System. Naturæ. Tom. II. Lipſ. 1791. p. 1112-1113. acht, welche folgende sind:

1) Ervum *monanthos*, einblumige Linse.

Die Blumenstiele einblumig, die Blumenkrone größer als der Kelch.

E. pedunculis unifloris, corolla calycem ſuperante. Linn. Syſtema Naturæ ed. Gmelin. Tom. II. p. 1112.

E. pedunculis unifloris. Linn. Syſt. Plant. ed. Reichard. P. III. p. 478. n. 5. Mill. Dict. n 3. Leers Flor. Herborn. n. 590. Roth. Flor. German. Tom. I. p. 322. Tom. II. P. II. p. 221. Hoffmann. Flor. German. 1791. p. 257.

Diese Art hatte man sonst nur in dem russischen Asien gefunden; in den neueren Zeiten ist sie aber auch an mehren Orten in Deutschland entdeckt, wo sie indessen vielleicht nur durch Verwilderung aus den Gärten hingekommen ist. Es ist eine einjährige Pflanze. Ihre Stängel sind unordentlich herum liegend, ästig und viereckig. Die Blätter abwechselnd, glatt, mit zwey bis dreytheiligen Ranken, und gefiedert: die 16 bis 18 Blättchen sind gewöhnlich zusammen gewickelt, übrigens linienförmig, vorne eingedrückt, undeutlich ausgekerbt mit einem kurzen Spitzchen. Die Afterblätter (ſtipulæ) entgegen gesetzt: das eine sehr klein, linienförmig, ungetheilt,

lang

lang zugespitzt; das andere, welches nahe am Blumenstiele befindlich ist, fünfmahl größer, handförmig: die Einschnitte (gewöhnlich 5) ungleich und haardünne. Die Blumenstiele sind in den Achseln, einzeln, einblumig und viereckig; sie endigen sich in eine vorne krumme Spitze. Die Blumenkrone weiß-violett doppelt so lang als der Kelch. Die Hülse glatt, länglich, zusammen gedrückt, immer dreysamig. Die Samen so groß wie eine Erbse, beynahe stumpf-viereckig, und etwas breit gedrückt.

Man kann diese Pflanze wie die gemeine Wicke, Vicia sativa L., oder auch wie die gemeine Linse behandeln und anbauen, und ihre Samen wie die letztere zur Speise gebrauchen. Ihr Stroh gibt wohlschmeckendes Futter für das Vieh. Sie hat übrigens mit der genannten gemeinen Linse Aehnlichkeit, ist aber größer nach allen Theilen.

2) Ervum *erectum*, aufgerichtete Linse.

Die Blumenstiele zweyblumig, der Stängel aufgerichtet, mehrentheils gabelförmig.

E. pedunculis bifloris, caule erecto subdichotomo. Linn. System. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Walter. Flor. Carol. p. 187.

Eine neue, vom Herrn Thomas Walter in Karolina entdeckte Art, von der noch wenig bekannt ist.

3) Ervum *solonienſe*, Parisische Linse.

Die Blumenstiele mehrentheils zweyblumig, mit einem grannenartigen Spitzchen, die Blattstiele lang zugespitzt, die Blättchen stumpf.

E. pedunculis subbifloris aristatis, petiolis acuminatis, foliolis obtusis. Linn. Syst. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. n. 3. Linn. Systema. Plant. ed. Reichard. P. III. p. 477. n. 4. Amoenitates acad. IV. p. 327.

Diese Art wächst in England, bey Paris und Montpellier, auch hat man sie bey Leipzig gefunden. Sie steht gern auf der Sonne ausgesetzten Hügeln oder auch zwischen den Saaten, und blühet sehr früh. Die Blumenstiele haben eine oder zwey Blumen. Die Blattstiele sind mit zwey Blättchen versehn, und mit einer sehr kurzen Ranke oder einem langen Spitzchen. Der Same ist sechseckig.

4) Ervum *Lens*, gemeine Linse. (Feldlinse)

Die Blumenstiele mehrentheils zweyblumig, die Samen zusammen gedrückt, erhaben.

E. pedunculis subbifloris, seminibus compressis convexis. Linn. Systema. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. n. 4. Linn. Systema. Plant. ed. Reichard. P. III. p. 476. n. 1. Miller Dict. n. 2. Scop. Flor. Carn. ed. II. n. 900. Leers Flor. Herborn. n. 587. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 321. n. 1. Tom. II. P. II. p. 219. Hoffmann Flor. Germ. 1791. p. 257. n. 1.

Cicer pedunculis bifloris, foliolis integerrimis, stipulis indivisis. Linn. Hortus Upsal. 224.

Lens vulgaris. C. Bauhin. Pin. p. 346.

Die

Dieses ist die eigentliche linse, die man auf Feldern und in Gärten baut. Wild wächst sie vorzüglich unter den Saaten in Frankreich, im Walliserlande in den Weinbergen, und vielleicht noch in mehreren ländern des südlicheren Europa's. Doch hat man sie auch schon öfters in Deutschland gefunden, wo sie aber wohl nur durch Verwilderung hingekommen seyn mag.

Der Stängel ist einjährig, $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, aufsteigend, aber nur schwach und 3- oder unordentlich 4-eckig. Die Blätter abwechselnd, gefiedert, und die obersten in eine mehrentheils einfache Ranke auslaufend, womit sie sich an benachbarten Körpern anklammern. Die 8 — 12 Blättchen sind $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, sitzen abwechselnd, sind lanzettförmig, vorne ein wenig ausgekerbt mit einem kurzen Spitzchen, und auf der untern Seite feinhaarig. Die Afterblätter sind ungetheilt. Die Blumenstiele kommen aus den Achseln, sind so wie der Kelch mit einigen feinen Härchen besetzt, zwey- bis dreyblumig, und haben vorne noch ein Spitzchen. Die Blumen weiß. Die Hülsen zusammen gedrückt, an den Seiten etwas erhaben, und 2 — 3 samig. Die Samen kreisrund, zusammen gedrückt, an den Seiten erhaben, von Farbe braun, bräunlich oder bräunlich grün.

Von dieser Art gibt es einige Varietäten, die durch die Kultur entstanden sind, aber nach und nach wieder in die gemeine linse ausarten, wenn man sie mit derselben auf gleiche Art behandelt. Das sind

β. Lens major C. Bauh. Pin. 346. Pfennig-Linsen, große Garten-linsen, schlesische Lin-

sen, engl. French Lentil, d. i. französische Linsen, weil man sie aus Frankreich zuerst bekommen hat. In Deutschland wird sie besonders in Schlesien und bey Halle in Sachsen gebaut. Diese Varietät wird noch einmahl so groß nach allen Theilen, als die gemeine Linse, und der Same ist ein wenig flacher, und sieht etwas bleicher aus. Man nimmt diese am liebsten zum Kochen, weil sie sich leichter aussuchen läßt und eher mürbe wird. Miller und andere halten sie für eine besondere Art. Das ist sie aber wohl nicht, da sie sich nur durch die angegebenen Umstände von der gemeinen unterscheidet, und auch wieder in dieselbe ausartet. „Ich weiß Beyspiele, sagt Lueder in seiner vollständigen Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengewächse, Lübeck 1780. 8. S. 533., daß solche große, aus einer entfernten Gegend beschriebene Linsen in einem Garten, dessen Boden etwas schwer, sonst aber gut und fett war, binnen drey Jahren in die gemeinen kleinen braunen Linsen ausgeartet sind; ungeachtet fast in der ganzen Gegend, wenigstens auch in demselben großen, und mit hohen Hecken umgebenen Garten keine andere Linsen gezogen wurden."

γ. Eine kleine Spielart, mit kleinen rundlichen braunen Samen. Diese weicht von der gemeinen Linse nur durch ihre Kleinheit ab, und durch die Samen, welche sich mehr der Kugelgestalt nähern und fast dunkelbraun sind. Man baut sie auch in der Mark, und nimmt sie zum Kochen; doch bleibt sie öfters etwas härter als die gemeine.

δ. Eine kleine Varietät mit platten Samen, die sich auch nur durch ihre Kleinheit unter-

terscheidet, und ebenfalls hier und da in der Mark gezogen wird.

Es gibt noch mehrere Abänderungen von der gemeinen linse, und man kann unter andern bey den Hökern in Berlin vielleicht 8 und mehrere zusammen bringen, die alle verschiedene Eigenschaften haben sollen. Es ist mit den linsen aber so unsicher, dieselben Sorten wieder zu erziehen, weil der Same auf einem andern Boden so leicht ausartet, und eine sonst gute Sorte, die sehr leicht mürbe murde und wenig strenge war, auf einer andern Stelle ganz andere Eigenschaften annehmen kann.

Die sogenannte spanische **Linse**, die weiße Samen und die Gestalt kleiner Wicken hat, und seit mehreren Jahren in manchen Gärten in Reihen, zwischen die Reiser gesteckt werden, gezogen wird, gehört nicht hierher, sondern in den Art. **Wicke**, da dieses wahrscheinlich die Vicia sativa abla Bauh. ist.

Die Samen der gemeinen **Linsen** sind als **Nahrungsmittel für Menschen** zwar eine etwas grobe strenge Speise, die schwer zu verdauen und sehr blähend ist, weshalb sie besonders auch nur von dem gemeinen Manne, von dem Schiffsvolke ꝛc. ꝛc. genossen wird. Viele leute essen sie aber dennoch gern, und sie werden daher auf verschiedene Weise zubereitet. Um sie zur Speise zu gebrauchen, sieht man bey ihrer Wahl überhaupt darauf, daß sie jung und zart, und von schöner heller Farbe sind. Wenn sie röthlich sind, nimmt man sie nicht gern, weil dieses ein Zeichen ist, daß sie alt und unverdaulich sind. Auch nimmt man die recht glat-

ten

ten und erhabenen am liebsten, weil diese das mehrste Mehl enthalten.

Was nun ihre Zubereitung betrifft, so werden sie zuvörderst sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Coteletten, mit gebratener Kalbsleber, oder mit gebakkenen Eyern, Rinds- oder Ochsenzungen genannt, zugerichtet. Auf alle Fälle aber müssen sie reingelesen, und erst in Wasser weich gekocht, dieses aber hernach mit Essig vermischt werden, worauf man sie mit solcher Brühe ganz kurz einsieden läßt. Oder die Zwiebeln werden bey dieser Art in Butter bräunlich gebraten, wo man denn noch etwas Mehl hinzu thut, dieses mit aufbraten läßt, dann etwas Essig dazu gießt, ihn damit aufkocht, und wenn die Linsen gar sind, alles zusammen hinzurührt und dieselben anrichtet.

Um Linsen zu kochen, lieset und wäscht man einen beliebigen Theil Linsen, und seßt sie in warmen Wasser auf, läßt sie bald sieden, daß sie weich werden. Sollten sie aber noch hart seyn, und das Wasser wäre eingesotten, so muß man anderes daran gießen. Wenn sie weich sind, so brennt man einen ziemlichen Theil Mehl daran.

Will man aber Zwiebeln daran thun, so kann man, wenn die Butter heiß ist, die länglich und dünn geschnittenen Zwiebeln hinein legen, und darin weich rösten; alsdann rührt man das Mehl auch daran, und läßt beydes schön gelb in Butter rösten. Hernach thut man beydes an die Linsen, wirft noch ein Stückchen Butter, etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Gewürznelken darein, und läßt es noch einmahl aufsieden.

Wenn

Wenn aber die Linsen zu dick werden sollten, so kann man entweder warmes Wasser, oder Fleischbrühe daran gießen, die Linsen mit etwas Essig säuern, und sodann anrichten. Anstatt des Essigs und der Nelken kann man auch etwas Majoran dazu thun. *)

Linsen mit Bauchspeck. Nachdem die Linsen gehörig ausgelesen und abgewaschen sind, setzt man dieselben mit fließendem Wasser kalt aufs Feuer, und kocht sie gar, gießt das Wasser davon ab, und macht sie alsdann mit Wasser und guter Brühe an, salzet sie gehörig und richtet bey dem Anrichten den gekochten Bauchspeck in zierlichen Stücken darauf an, und gibt es so zu Tische. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gar geschwitzt, mit in die Linsen nehmen, und mit Weinessig etwas brechen; auch kann man eine ganze, mit Nägelein gespickte Zwiebel daran thun, welche beym Anrichten wieder herausgenommen wird.

Linsensuppe. Man setzet die ausgelesenen und gewaschenen Linsen mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer, und läßt sie weich sieden; alsdann zwingt man sie durch einen Seiher und läßt sie ferner kochen. Hernach brennt man ein klein wenig Mehl darein, pfeffert es, schneidet indessen Rockenbrot auf, röstet selbiges in Butter, und richtet die siedende Brühe darüber an, setzt es auf Kohlen, läßt es sieden, und ehe sie zu Tische getragen wird, röstet man geschnittene Zwiebeln in Butter und gießt sie darauf.

Nach

*) Allgemeines Küchenlexicon für Frauenzimmer. II. Th. Leipzig 1794. 8. Col. 62—63.]

Nach einer andern Art gießt man das Wasser, wenn sie weich gekocht sind, ab, und gießt Rindfleischbrühe daran. Auch läßt man Sellerie darin mit gar kochen.

Linsen-Potage. Man kocht die linsen zuerst mit einer Brühe von Wurzeln (oder sogenannten Petersilienwurzeln), hernach thut man so viel Butter, als ein Ey groß, wie auch eine gelbe Rübe, eine Pastinak, und eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel in eine Casserole, läßt es auf einem Casserole-loch ein wenig braun werden, und gießt ferner so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, dazu, würzt es mit 2 — 3 Gewürznägelein, und läßt alles mit einander, nachdem man noch etwas Petersilie, eine ganze Zwiebel, ein Paar Rocambolen, Champignons und einige Semmelrinden beygefügt hat, gelinde aufkochen. Wenn nun die linsen gar gekocht, alsdann im Mörser gestoßen, in die Casserole, worin das Coulis ist, gethan und aufgekocht sind, so kann man das Coulis durch ein Haartuch schlagen, es in einen Kessel thun, damit es warm bleibe, hierauf einen Löffel voll ganze linsen, welche aufbehalten worden, dazu werfen, endlich Semmelrinden mit einer Fischbrühe aufkochen lassen, ein kleines gefülltes Weißbrot zurichten, es in die Mitte legen, und das Coulis auf die Potage warm anrichten. — Dieses ist besonders eine Fastenspeise in katholischen ländern.

Linsen-Coulis. Man nimmt Stücke Semmelrinden, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, große Zwiebeln, zerschneidet sie scheibenweise und bratet sie in Baumöhl, heißer Butter, oder Speck, bis es bräunlich wird und sich anhängt. Alsdann werden gar gekochte linsen und ein wenig Brühe

dazu

dazu geschüttet, und es wohl gewürzt. Wenn es nun nebst 1 Stück Zitrone 4 — 5 Mahl aufgekocht, wird es durch ein Haartuch geschlagen. Dieses Coulis braucht man zu den Potagen mit linsen, zu den Potagen mit Semmelrinden mit linsen, die mit Hecht, Karpfen, und vielen andern Fischen gefüllt worden sind. Auch bedient man sich desselben zu den Potagen mit Rebhühnern, Tauben, Enten ꝛc. ꝛc.

Linsentorte. Hierzu pflegt man ein halb Pf. Butter, ein halb Pf. linsenmehl, vier Eyerdotter, ein halb Pf. fein gestoßenen Zucker, ein halb Pf. klein geriebene Mandeln und die Schale von einer Citrone zu nehmen, dieses alles zu einem Teige auszuwirken, eine Torte zu verfertigen, sie nach Belieben auszufüllen, und langsam backen zu lassen.

Linsenbrot. Fast alle Hülsenfrüchte können zu Mehl gemacht und zum Brotbacken gebraucht werden; doch vermischt man sie gewöhnlich mit Rocken, weil sie für sich allein zu strenge sind und ein zu festes Brot geben, das nicht gut aufläuft. Dieses ist besonders auch der Fall bey den gemeinen linsen. Das Brot von der Erven-Linse, Ervum Ervilia L., scheint der Gesundheit nachtheilig zu seyn.

In **medicinischer Rücksicht** sind die Stimmen über den Gebrauch der linsen etwas getheilt. Vordem hielte man sie für ein gutes Mittel, um den Ausschlag der Blattern zu befördern. Jetzt wird es indessen wohl mit Recht verworfen, da sie eine zu grobe und blähende Kost für einen Kranken sind. — Das linsenmehl soll, so wie das Bohnenmehl, auflösend seyn. Man

kocht

kocht: deshalb das Mehl mit Wasser und Essig, und wendet es in Umschlägen bey harten Geschwülsten, Kröpfen, verdickter Milch in den Brüsten ꝛc. ꝛc. an. — Wozu man sie sonst noch gebraucht habe, kann man unter andern in H. J. N. Crantz medicinisch und chirurgischer Arzneymittellehre, aus dem lat. übers. von X. J. Lippert. I. Bandes I. Th. Wien 1785. S. 244 bis 252 weitläufig angeführt finden. Ich halte es indessen für überflüssig, mich dabey zu verweilen, da die mehrsten neueren Werke die linsen als Arzneymittel ganz übergehen. Man scheint überhaupt die linsen nur von ihrer nachtheiligen Seite, was sie nähmlich bey zu häufigem oder übermäßigem Genusse für üble Folgen hervorbringen, zu betrachten, und da sollen sie das Gesicht schwächen, nächtlichen Schrecken, Verhärtungen der Leber, der Milz, den Stein und viertägige Fieber verursachen, und die monathliche Reinigung verhindern, welches allerdings zum Theil Grund haben kann, weil sie sehr blähend und schwer zu verdauen sind. Auch hat man ihnen zuweilen die Krätze, den Krebs und die Fallsucht zugeschrieben.

In der chemischen Zerlegung haben sich die linsen, nach älteren Versuchen, folgender Gestalt verhalten: 5 Pf. aus einer Retorte destillirt, gaben 10 Unzen röthlich braune, etwas herbe, und kaum merklich alkalische Feuchtigkeit, 6 Unzen und 2 Quintel rothbraune, dunkle, scharfe, trübe, so wohl saure, herbe, als auch alkalische urinöse Feuchtigkeit; 1 ℔ und 4 Unzen rothbraune, dunkle, brandichte, sehr scharfe, alkalische, urinöse, und mit häufigem flüchtigen alkalischen urinösen Salze erfüllte Feuchtigkeit, nebst 7 Unzen

und

und 1 loth Oehl. Die in der Retorte zurückgebliebene schwarze Masse wog 1 ℔, 5 Unzen, 1 loth und 3 Quent., die nach der Calcination 3 loth und 3 Quent. Asche zurück gelassen, welche 1 loth und 1 Quent. alkalisches Salz gab. Der Verlust der Theile in der Destillation war also 14 Unzen und 3 Quent., in der Calcination aber 1 ℔ und 4 Unzen. Die Linsen scheinen demnach also ein wesentliches vitriolisch-ammoniacalisches Salz zu enthalten, welches mit vielem dikken Oehle verbunden ist. *)

Man unterscheidet aber in den Linsen eine doppelte Substanz, nähmlich die häutige oder die Rinde, und die markige, welche das Fleisch von selbigen genannt wird. Beyde haben verschiedene Kräfte. Die Rinde soll zusammenziehend seyn, weil sie eine herbere Beschaffenheit hat. Das Mark oder das Fleisch hat etwas weniges herbes, aber einen Dicken und erdigen Saft. Die Rinde gibt eine schlechtere, das Fleisch aber eine bessere Nahrung.

Stärke enthalten die Linsen nicht viel; durch eine einfache Zergliederung hat Hr. Bergius**) aus zwey loth Linsen nicht mehr als 98 Gran erhalten, die weiß und zwischen den Fingern krachend war. Gummiartiges und eckelhaftes Extract aber erhielt Kesselmayer $\frac{1}{4}$.

Als Futter für das Vieh werden Linsen fast so wie Erbsen zum Mästen gebraucht, auch futtert man die Tauben damit. Den Pferden gibt man sie aber nicht, weil sie denen des Blä-

*) Geoffroy Mater. Med. Tom. III. p. 1086—1087.

**) Mater. Med. Tom. II. p. 614. Obs. 2

hens wegen sehr nachtheilig sind. Auch das Stroh futtert man so wie das Erbsenstroh auf, und es wird noch besser wie dasselbe gehalten; besonders ist es für junge Kälber, Lämmer und Füllen gut.

Am gebräuchlichsten ist es aber, die sogenannte Linsengerste (S. Gerste, Th. 17. S. 418.) zum Viehfutter anzuwenden. Um diese zu bekommen, werden 6 Schefl. Gerste und 1 Schefl. linsen unter einander gemengt, und davon zwey Scheffel auf einen Morgen gesäet. Das Stroh gibt in harten Wintern ein vortreffliches Futter für allerley Vieh, auch für Mastochsen und Milchvieh Häcksel davon zu schneiden, und mit warmen Wasser anzubrühen. Unausgedroschen gibt man die linsengerste den Schafen kurz vor und in der Lammzeit.

Was den Anbau der Linsen betrifft, so werden sie, wenn man sie auf dem Felde säet, auf solches Land, wie die Erbsen und Wicken, nur muß es etwas leichter und sandiger seyn, und auch zu eben der Zeit wie diese gesäet, und wohl untergeeget. Man nimmt aber gern recht reine Saat, um hernach durch das Aussuchen nicht so lange aufgehalten zu werden, und die Linsen auch desto besser absetzen zu können. Um das bessere Gerathen der Linsen zu befördern, ist es gut, den Acker umzugraben, auch die jungen Linsen, wenn sie etwa fingerslang sind, durch Gäten vom Unkraute zu reinigen. Wo ein starker Mohnbau ist, und das Land dazu ebenfalls gegraben wird, werden auch linsen unter den Mohn gesäet, weshalb letzterer alsdann nicht sehr dicht gesäet werden muß. Der Mohn, welcher eher reif wird, wird aufgezogen, und den linsen das Land allein überlassen.

Will man Linsen im Garten ziehen, so gibt man ihnen das magerste Gartenland, und säet sie, wenn das Land trocken ist, im März, ist es aber etwas feucht, im April ganz dünne in 1 Fuß von einander entfernte Reihen, an welchen sie aufwachsen. Ist das Land zu fett, so blühen sie zu stark und zu lange, und bringen nichts auf, gleich wie sie auch nicht einschlagen, wenn man das Unkraut zwischen ihnen aufwachsen läßt, welches man daher mit einer breiten Schaufel wegstoßen kann. Im Julius oder August, wenn die Hülsen reif sind, müssen sie über der Erde abgeschnitten, und getrocknet, und nachher ausgedroschen werden. Zu diesem Anbau in Gärten nimmt man gern die großen Garten- oder Pfenniglinsen, welche sich ihrer guten Eigenschaften wegen, wenn man sie zur Speise gebrauchen will, mehr als die Feldlinsen empfehlen.

Um Linsen von den oft in denselben befindlichen Würmern und Insecten zu reinigen, werden sie, sobald sie eingesammelt sind, in kaltem Wasser abgewaschen und an der Sonne getrocknet. Alle in denselben befindlichen Würmer eilen nun davon. Man gibt dieser Methode vor derjenigen den Vorzug, nach welcher die Linsen in heißem Wasser gewaschen oder in warmen Oefen getrocknet werden, wodurch man sie zur künftigen Aussaat unfähig macht.

Die kleinen Bürsten unter den Linsen, welches der Same der Kornblume, Centaurea Cyanus L. ist, muß man sorgfältig aussuchen, wenn die Linsen gekocht werden sollen. Die schädlichen Folgen, die diese für die Gesundheit haben, sehe man im Art. Kornblume, Th. 44. S. 756 und flg.

Von dem Bau, der Benutzung ꝛc. ꝛc. der Linsen, worunter man im allgemeinen immer die hier aufgeführte gemeine linse versteht, findet man in nachfolgenden Werken noch allerley Nachrichten.

Leipziger Intelligenz-Blätter 1777. S. 102.

Baumann's Land- und Hauswirthschaft. S. 418.

Sprenger's Landwirthschafts-Kalender 1785. S. 32.

Der Naturforscher. VI. 140. u. flg.

Bischoff's phys. technol. Handbuch. I. 43.

Leonhardi's ökonomische Hefte. Novemb. 1795. S. 354.

Lueder's Küchengartenbriefe. II. S. 216.

Desselben Anleitung zur Wartung der Küchengartengewächse. S. 532.

Schreber's Sammlungen VII. S. 251.

Löwe und Brieger's Magazin für Oekonomen. I. S. 29.

Wittenbergisches Wochenblatt. 1773.

Zu der Zubereitung derselben in der Küche, geben die Koch- und Haushaltungsbücher Anleitung, als

Stettinsches Kochbuch. 4te Aufl. 1797. S. 40.

Allgemeines Küchenlexicon für Frauenzimmer. Zweyter Th. Leipzig 1794. Col. 61 63.

Magazin der Kochkunst. Karlsruhe 1773. S. im Register am zweyten Theile.

Allgemeines Kochbuch. III Theile Berlin 1792. 8.
Neues Londner Kochbuch, II Th. Leipz. 1794. 8.
Neues Berlinisches Kochbuch, III Th. Berlin 1790. und andere Werke der Art.

Ueber ihre mediciniſchen Kräfte kann man außer den oben schon genannten Werken besonders noch nachsehen

Mur-

Murray apparatus medicam. Tom II. p. 370. In der deutschen Ausgabe desselb. Werks. II. S. 527.

Encyklopädie, Th. 13 S. 430 im Art. Finne, wo die Linsen als ein Mittel gegen die Finnen der Schweine genannt werden, das aber Widerspruch findet.

1) Ervum *tetraspermum*, viersamige Linse.

Die Blumenstiele ein- bis zweyblumig, die Samen kugelrund, vier in jeder Hülse.

E pedunculis subbifloris, seminibus globosis quaternis. Linn. System. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. III. p. 476. Scopol. Flor. Carniol. ed. II. n. 902. Pollich. Flor. Palat. n. 689. Leers Flor. Herborn. n. 558. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 321. n. 2. Tom. II. P. II. p. 220. Hoffmann Flor. Germ. 1791. p. 257.

Diese kleine einjährige Linsenart ist in ganz Europa, und besonders auch in Deutschland unter den Saaten und in Gebüschen anzutreffen. Die Stängel sind schwach, verworren aufsteigend, viereckig, glatt. Die Blätter abwechselnd, glatt, gefiedert, und mit getheilten Ranken am Ende des Stiels. Die 8 — 10 Blättchen sind abwechselnd, linien-lanzettförmig, vorne mit einem zarten kleinen krautartigen Stachel versehn, und $\frac{1}{2}$ Zoll und etwas darüber lang. Die Afterblätter sind halb pfeilförmig, sonst ungetheilt. Die Blumenstiele kommen aus den Achseln, sind 1 — 1$\frac{1}{2}$ Zoll lang, fadendünne, und tragen 1—2 Blumen. Die Blumen sind klein, weißbläulich.

Die Hülsen glatt, vorne ziemlich stumpf, 3—4 selten 5samig, bräunlich. Die Samen kugelrund, schwarzbraun, und ein wenig größer wie Kohlsamen.

Unter dem Getreide hat man diese Linse zwar nicht gern, weil sie, so wie die unten folgende zottige Linse die Halme mit ihren Ranken umschlingt, und sie durch ihre Menge nach und nach unterdrückt. Auf solchen Stellen, wo das Vieh weidet, oder die man zu mähen gedenkt, ist sie aber sehr willkommen, weil sie ein angenehmes Futter gibt, das von allem Vieh sehr gesucht wird. Will man sie ausrotten, so muß man sie abschneiden, ehe der Same reif wird, weil sie sich alsdann, da sie eine einjährige Pflanze ist, die nicht aus der Wurzel wieder ausschlägt, nicht fortpflanzen kann.

6) Ervum *volubile*, windende Linse.

Die Blumenstiele vielblumig, die Blumen paarweise, der Stängel windend.

E. pedunculis multifloris: floribus geminatis, caule volubili. Linn. Syst. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Walter Flor. Carol. p. 187.

Diese Art, die sich durch den windenden Stängel von allen andern unterscheidet, ist vom Herrn Walter in Karolina entdeckt.

7) Ervum *hirsutum*, zottige Linse.

Die Blumenstiele vielblumig, die Samen kugelrund, zwey in jeder Hülse.

E. pedunculis multifloris, seminibus globosis binis. Linn. Syst. Natur. ed. Gmel.

Tom.

Tom. II. p. 1113. Syſtem. Plant. ed. Reich. P. III. p. 477. Pollich. Pal. n. 690. Scopol. Flor. Carn. ed. II. n. 901. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 321. Tom. II. P. II. p. 221. Hoffm. Flor. Germ. 1791. p. 257.

Ein ſehr gemeines Unkraut, das auf eben ſolchen Stellen, als die vierſamige Linſe wächſt, mit derſelben im Junius und Julius blüht, und in Deutſchland zuweilen in ſehr großer Menge gefunden wird. Es hat mit der genannten Art auch viele Aehnlichkeit, und unterſcheidet ſich von derſelben vorzüglich durch den höheren Stängel, durch mehrere ſtumpfere Blättchen, die vorne eingedrückt und mit einem ganz kurzen krautartigen Stachel verſehen ſind, durch 4—6 Blumen an jedem Blumenſtiele, durch kleinere und weiße Blumen, und ſpitzere, rauhe, zweyſamige und ſchwarze Hülſen. Die unterſten Afterblätter ſind mit 2—3 Zähnen, die mittlern gewöhnlich mit einem bezeichnet; die oberſten ſind lanzettförmig, lang zugeſpitzt, und ganzrändig. Die Härchen auf den Hülſen ſind gleichförmig vertheilt und kurz.

Auf ſolchen Aeckern, die alle Jahre tragen müſſen, ſtellt es ſich in naſſen Jahren oft in ſolcher Menge ein, daß der Rocken und ſonſtiges Getreide dadurch ganz unterdrückt wird. Mit den kleinen Ranken hängt es ſich an den Halmen und an einander an, und bildet ein zuſammenhangendes Gewebe, das ganze Aecker überzieht. Das Stroh von ſolchen Stücken iſt zwar ſehr gut zum Futter für das Vieh, indem es ſo kräuterig wie Heu wird. Am Ertrage der Körner verliert man aber beträchtlich, und die we-

niae Ausbeute ist dazu noch sehr unrein von den Samen dieser kleinen Linse. S. Linsenwicken.

8) Ervum *Ervilia*. Erven-Linse. (Erven, ächte Erven.)

Die Fruchtknoten wellig gefaltet, die Blätter ungepaart gefiedert.

E. germinibus undulato-plicatis, foliis impari pinnatis. Linn. Syst. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1113. Syst. Plant. P. III. p. 478. Miller. Diction. n. 1. Leers Flor. Herborn. n. 591. Blackw. Herb. t. 208 f. 3 Gaertner de Fruct. et Sem. Plant. Cent. 9. t. 151. f. 4. Roth. Flor. Germ. Tom. I. p. 322. Tom. II. P. II. p. 222. Hoffmann. Flor. Germ. 1791. p. 258.

Diese Art ist eigentlich in Frankreich, Italien und dem Oriente zu Hause, doch hat man sie auch schon in Deutschland, als im Nassauischen und bey Leipzig gefunden. Es ist eine einjährige Pflanze, die bey uns im Junius blühet, und zuweilen nicht nur zum Vergnügen in Gärten, sondern auch um sie als eine Hülsenfrucht zu benutzen, gebauet wird. Der Stängel ist aufgerichtet, ästig, und $\frac{1}{2}$ Fuß und darüber hoch, eckig und zuweilen mit einigen Haaren besetzt. Die Blätter sind abwechselnd, und dem Anschein nach ungepaart gefiedert, genauer betrachtet läuft der Blattstiel aber noch in eine kleine kurze Ranke aus. Die Blättchen (24 — 30) sind lanzettförmig, vorne aber etwas breiter, eingedrückt und mit einem kleinen zarten Stachel. Sie sitzen paarweise, zuweilen aber auch etwas abwechselnd, und sind hin und wieder mit feinen Härchen besetzt.

seßt. Die Afterblätter sind ey-lanzettförmig, auf beyden Seiten mit einem Zähnchen, daher sie öfter dreytheilich aussehen. Die Blumenstiele sind in den Achseln, 1 — 1½ Zoll lang, viereckig, etwas steif, 1 — 2 blumig, und endigen sich mit einem Spitzchen. Die Blumen weißlich. Der Fruchtknoten wellig gefalten. Die Hülse glatt, von den sehr stark hervor ragenden Samen höckerig, ¾ bis 1 Zoll lang, und 3 — 4 samig. Die Samen sind braungrünlich, rundlich oder etwas dreyeckig.

Man kann diese Art eben so, wie die gemeinen Erbsen ziehen, doch muß man eine etwas warme und freye Lage wählen. Sie bringt reichlich Samen, welche wie gemeine Linsen schmekken, und mit gewissen Einschränkungen zur Nahrung für Menschen und Vieh dienen. Man mahlt sie zu Mehl, und backt Brot davon, welches indessen der stark blähenden Eigenschaft wegen nicht sehr gesund ist. Von dem Mehl machte man vordem auch erweichende Umschläge, so wie von der gemeinen Linse. Der Genuß der Erven soll auch Niederschlagung der Kräfte bey Menschen hervor bringen, bey den Pferden aber epidemische Krankheiten, eine Schwachheit der Knie und der ausstreckenden Muskeln. Hühner werden davon zuweilen getödtet, weil sie so viele Luft in sich enthalten. — Im Kochen bleiben sie immer etwas hart.

Das Stroh dieser Erven-linsen ist ein gutes Futter für das Vieh. In dieser Rücksicht wird sie auch zuweilen grün verfuttert. Im Ganzen ist sie zum Anbaue im Großen aber nicht empfehlenswerth, da wir gemeinnützigere Hülsenfrüchte als diese haben.

Linse, (aufgerichtete) s. oben, S. 343.
— (einblumige) s. oben, S. 342.
— (Erven-) s. oben, S. 360.
— (Feld-) s. oben, S. 344.
— (französische) s. oben, S. 345.
— (gemeine) s. oben, S. 344.
— (große Garten-) s. oben, S. 345.
— (Krystall-) s. Krystallinisch, Th. 54. S. 223. und im Artikel Licht, Th. 77. S. 792.
— (Meer-) s. Wasserlinse unter W.
— (pariſische) s. oben, S. 343.
— (Pfennig-) s. oben, S. 345.
— (saure) s. oben, S. 348.
— (Schaaf-) s. Linsenbaum.
— (schlesische) s. oben, S. 345.
— (spanische) ein Nahme der Vicia alba Bauh. s. unter Wicke, und oben, S. 347.
— (versteinerte) s. Linsenstein.
— (viersamige) s. oben, S. 357.
— (Wasser-) s. unter W.
— (wälsche) so wird zuweilen die Pfennig-linse genannt, s. oben, S. 345. zuweilen aber auch Cytisus Laburnum Linn. S. Geißklee, im Art. Klee, Th. 39. S. 553.
— (windende) s. oben, S. 358.
— (Zitter-) s. unter Linsenwicken.
— (zottige) s. oben, S. 358.

Linsenähnliches Messer, s. Messer, (Polir- oder Ausschneide-)

Linsenbaum. Dieser Nahme ist in der Encyklopädie, Th. 3. S. 438. Th. 5. S. 566. und Th. 8. S. 243. nach dem Vorgange älterer Schriftsteller der Gattung Colutea Linn. beygelegt. Die neueren Botanisten haben dafür größ-

größtentheils Blasenbaum gewählt, welches in gewisser Rücksicht auch ein guter Nahme ist, weil er zunächst an die großen blasenförmig aufgetriebenen Hülsen dieser Gattung erinnert, obgleich ihm auch das entgegen steht, daß nur zwey von den bis jetzt bekannten Arten einigermaßen Bäume genannt werden können, die übrigen 6 zum Theil strauchartig, zum Theil nur krautartig sind. Das beste wäre deshalb freylich wohl einen Mittelweg zu wählen, und diese schöne Gattung, die wenigstens den Gärten zu einer ungemeinen Zierde gereicht, Blasenstrauch zu nennen, wie es der Herr Professor Willdenow in seiner Berlinischen Baumzucht S. 70. gethan hat. Ich würde indessen lieber Blasenhülse wählen, welches noch allgemeiner passend auf diese Gattung ist; wenigstens will ich diesen Nahmen im nachfolgenden hinzufügen, und es andern überlassen, ob sie ihn annehmlich finden.

Die Gattung Colutea gehört in Diadelphia decandria, oder in die vierte Ordnung der 17ten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems. Die Gattungs-Charactere sind folgende: Der Kelch einblättrig, becherförmig, in fünf kurze Einschnitte getheilt. Die Blumenkrone schmetterlingsförmig. Zehn Staubfaden, von denen neune zusammen gewachsen und eins frey ist. Ein Griffel mit einer rauchen Narbe. Die Frucht eine einfächerige dünne aufgeblasene vielsamige Hülse. - Von den jetzt bekannten Arten sind nachstehende die merkwürdigsten.

* Mit baumartigem Stamme.

1) Colutea *arborescens*, baumartige Blasenhülse. (Blasenbaum, falsche Senne, Blasen-

senſenne, baumartige Bläsleinſenne, Phaſanenkraut, Linſenbaum, Schafliuſen; Holl. Boomachtige Colutea, Lombaartſe Linzen, Senneboom; Dän. Linſetraee; Schwed. Linſeträd; Engl. The common Bladderſenna; Franz. Le Baguenaudier commun, le Baguenaudier à veſſies, le faux Séné; Ital. Solano, Solatro; Span. Espanta lobos; Colutea; Portug. eben ſo wie im Span.; Japn. Kooki kuko.)

Die Blättchen eyrund umgekehrt herzförmig, die Höcker der Fahne abgekürzt.

C. foliolis ovali-obcordatis, vexilli gibbis abbreviatis. Willdenow Berl. Baumzucht. S. 70. Aiton Hort. Kewenſ. III. p. 55.

C. (hirſuta) arboreſcens, foliolis obcordato-oblongis, ſtipulis lanceolatis, racemis hirſutis, leguminibus apice clauſis. Roth. botan. Abhandl. und Beobacht. p. 22. n. 1. Flor. Germ. Tom. II. P. II. p. 168.

C. arborea, foliolis obcordatis. Linn. Syſtema Plant. ed. Reichard. P. III. p. 488. Hort. Cliff. 365. Hort. Upſ. 228. Miller Dict. n. 1. Tab. 100. Du Roi Harbk. wilde Baumz. ed. Pott. I. p. 236. Kerner Abbild. Tab. 190.

C. veſicaria. Bauh. Pin. 396.

Wächſt im ſüdlichen Europa, als Italien, beſonders am Fuße des Veſuvs, Frankreich, Schweitz, Oeſterreich, auch in einigen Gegenden des übrigen Deutſchlandes, ſo wie in England wild. Es iſt ein Strauch, der aus der Wurzel mehrere holzige Schüſſe treibt, 10 bis 15 Fuß hoch

hoch wird, sehr dauerhaft ist, aber doch zuweilen bey uns bis auf die Wurzel abfriert.

Die jungen Zweige sind mit weißlichen, etwas anliegenden kurzen Haaren bedeckt, und daher mehr weißlich aschgrau. Die Blätter sind ungepaart gefiedert, wechselsweise stehend, und bestehn aus neun bis eilf, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, $\frac{1}{2}$ Zoll breiten, länglich eyförmigen, an der Spitze herzförmig ausgerandeten, kurz gestielten, dünnen, oben glatten, unten behaarten Blättchen von grasgrüner Farbe. An jeder Seite der Basis des Hauptblattstiels steht ein lanzettförmiges bräunliches, mit weißen Haaren besetztes kleines Afterblatt. Die Blumen sind gelb, stehen in einer aus den Winkeln oder Achseln der Blätter entspringenden gestielten Traube, und blühen den ganzen Sommer hindurch. Jede Traube enthält 3 bis 4 Blumen. Die Blumenstiele sind weißlich behaart. Die Fahne der Blumenkrone hat zwey längliche Höcker, die nicht sehr lang und stumpf sind. Die Hülsen reifen nach und nach den Sommer hindurch, sind, den Befestigungsstiel derselben und die vordere Spitze mitgerechnet, etwa zwey Zoll lang, einen Zoll breit, gelblich grün, bey einer Spielart aber röthlich, fast etwas durchsichtig und wie eine Blase aufgeblasen. Die Luft in derselben ist atmosphärisch. Weil sie vorne keine Spalte haben, wie die folgende Art, so geben sie beym Zerdrücken einen Schall. Die Samen sind schwarzbraun, nierenförmig, etwas kleiner als die gemeinen Linsen, und erhalten ihre Reife im Herbst. Sie sitzen an 1 — $1\frac{1}{2}$ linien langen Stielen auf beyden Seiten längs der Rückennaht der Hülse, und ihre Zahl ist 20 bis 30. Es pflegen gewöhnlich aber mehrere unentwickelt zu bleiben.

Das

Das Holz dieses baumartigen Strauchs ist besonders bey alten Stämmen schön roth und gelb gestreift, und kann zum Einlegen bey Tischler- und andern kleinen Arbeiten gebraucht werden.

Die Blätter und Schoten purgiren, wie die Blätter der Senne (Cassia Senna L.) woher der Nahme der falschen Senne und Blasensenne seinen Ursprung hat. Sie müssen indessen in größerer Menge genommen werden, so daß erst eine Unze des mit ihnen abgekochten Wassers, obgleich allezeit mit beschwerlichen Uebelkeiten wirkt. Eben so erregen ein bis zwey Quentchen der zerstoßenen Samenkörner Erbrechen.

Der Absud, welchen der Herr Suckow von 4 loth frischen Blättern und Zweigen erhielt, war gelbbraun und trübe; wurde von Pottaschen-Auflösung klar, gesättigter weingelb, gegen die Oberfläche hin dunkelbraun, und setzte vielen hellgelben Bodensatz ab. Von Küchensalzsäure wurde er röthlich gelb, wie ein schielender Wein, ohne Niederschlag. Vom Alaune erhielt er eine weingelbe Farbe, war klar, und hatte eine kaum zu unterscheidende schwachgelbe Wolke abgesetzt. Mit Eisenvitriol wurde die Brühe klar, braungelb, ohne Bodensatz. Ziemlich klar, braungrünlich und opalisirend, ohne Niederschlag, wurde sie vom aufgelöseten Zink-Vitriol.

1) Unvorbereitetes Tuch erhielt in jener Brühe eine schwache grau-gelbliche Farbe.

2) Mit Alaun vorbereitetes Tuch eine schwache, aber angenehme und reine gelbe Farbe.

3) Mit Eisenvitriol vorbereitetes Tuch eine oliven-bräunliche blasse, aber gesättigte Farbe.

Die

Die erhaltene Farbe n. 2. scheint sich am mehrsten zu empfehlen, und da hier bloß Zweige mit Blättern gewählt worden, so stände noch zu versuchen, in wie weit Zweige mit Blüthen zur Erhöhung derselben beytrügen.

Herr Dambourney erhielt auf dem mit Wismuth-Auflösung vorbereiteten Tuche eine Vigogne-Farbe.

G A. Suckow Versuche über die Brauchbarkeit verschiedener einheimischer und ausländischer Gewächse für Färbereyen — in den Vorlesungen der Churpfälz. physikalisch-ökonomischen Gesellschaft in Heidelberg. III. Band. Manheim 1788. 8. S. 64 – 65.

Recueil de procédés et d'experiences sur les teintures solides que nos vegetaux indigenes communiquent aux laines et aux lainages, de Mr. Dambourney. à Paris 1786, 8. p. 80.

Dieses letztere Werk ist 1793 in einer deutschen Uebersetzung in Leipzig herausgekommen, die den Titel führt: Dambourney's Versuche und Erfahrungen über die ächten und dauerhaften Farben ꝛc. ꝛc.

Da diese **Blasenhülse** übrigens ihres guten Ansehens wegen sehr geschätzt, und in Gärten, englische Parthien und Lustwäldchen gepflanzt wird, so ist es nöthig, noch etwas von ihrer Vermehrung zu sagen. Diese geschieht so wohl durch Samen als durch Schößlinge. Die Samen legt man im Frühlinge in ein Beet von gemeiner Erde, und wenn sie aufgegangen sind, reiniget man sie von Unkraut. Im nächsten Herbste oder schon um Michaelis setzt man sie entweder in eine Pflanzschule, oder an diejenigen Orte, wo sie bleiben sollen; denn wenn man sie zu lange in dem Beete läßt, worein sie gesäet worden, so bekommen sie gern gerade aus-

lau-

laufende Spießwurzeln, welche verhindern, daß man sie nicht so gut versetzen kann. Aus eben dieser Ursache muß man diese Bäume auch nicht zu lange in der Baumschule lassen. Durch Schößlinge läßt diese Art sich auch sehr leicht vermehren, da diese zahlreich aus der Wurzel aufschießen und sich gut versetzen lassen. Wenn man sie in Anlagen pflanzt, wählt man solche Stellen, wo sie nicht von höheren Bäumen überschattet wird, und ihre Blumen, die vom May bis in den September immer nach und nach hervorkommen, so wie ihre großen Hülsen, gewähren einen schönen Anblick.

Diese und die folgende Art treiben jährlich sehr große Schüsse, welche die starken Winde im Sommer öfters abbrechen. Wenn sie daher nicht in einer Lage stehen, wo sie von andern Bäumen Schutz haben, muß man sie an Stangen befestigen.

Außer den oben schon genannten Werken verdient besonders noch nachgesehn zu werden

Ueber naturalisirte ausländische Bäume von F. K. Medicus, in den Bemerkungen der Kuhrpfälzischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft, vom Jahr 1774. S. 172.

Desselben botanische Beobachtungen von 1782. S. 358.

Gaertner de Fruct. et Semin. Plant. Cent. 9. Tab. 154. f. 4.

Als eine Varietät von der vorstehenden kann man vielleicht Millers zweyte Art, die Colutea illiria ansehen, von der es indessen noch an genauen Nachrichten fehlt. Das Wesentlichste, wodurch sie sich nach Millers Angabe von der Colutea arborescens unterscheidet, ist der niedri-

gere

gere Wuchs, die gelbere Farbe der Blumen und die zahlreicheren Blättchen, indem jeder Hauptblattstiel 9 Paar Blättchen hat. Der Same von dieser ist aus der levante gebracht, und sie soll vorzüglich um Aleppo sehr häufig wachsen, doch auch in England sehr gut im freyen lande fortkommen. Ihre Behandlung ist mit der vorhin angegebenen gleich.

2) Colutea *cruenta*, rothe Blasenhülse. (Rother Blasenstrauch, morgenländische Blasleinsenna; Engl. The eastern Bladder-Senna; Franz. Baguenaudier d'Orient.)

Die Blättchen keil- und umgekehrt herzförmig, die Höcker der Fahne stumpf und sehr klein.

C. fruticosa, foliolis cuneiformi-obcordatis, vexilli gibbis obtusis minimis. Wildenow. Berlin. Baumz. S. 70. Aiton Hort. Kewensis III. p. 55. l'Herit. Stirp. nov. Tom. II. Tab. 41.

C. (orientalis) arborescens, foliolis obcordatis rotundatis carnosis, stipulis minimis denticularibus, racemis glabris, leguminibus apice superne hiantibus. Roth. botan. Abhandl. und Beobachtungen. p. 23. n. 2. Flor. German. Tom. II. P. II. p. 169.

Colutea orientalis. Miller Dict. n. 3. Du Roi Harbk. w. Baumz. ed. Pott. T. I. p. 239.

Colutea sanguinea. Pallas For. Ross. T. I. P. II. p. 174.

Colutea Africana sennae foliis flore sanguineo. C. Commel. Plant. rar. p. 11. T. 11.

Diese Art ist in den südlichen Ländern des Russischen Reichs zu Hause, wird aber auch in Italien, und jetzt auch in einigen Gegenden Deutschlands gefunden. Sie ist zuerst durch Tournefort bekannt geworden, und von Miller als eine eigne Art angegeben, da Linné sie nur für eine Spielart der vorhergehenden hielt.

Der Wuchs des Strauchs ist niedriger, als bey der genannten Art, nähmlich in Deutschland nur 3 bis 4, in England 7 bis 8 Fuß, dabey ist er auch etwas weichlicher. Die Zweige sind glatt und etwas warzig. Die Blätter stehen wechselsweise, sind ungepaart gefiedert, und bestehen aus sieben bis neun, ja bis funfzehn *) graugrünen, kurzgestielten, ziemlich runden, an der Basis doch etwas spitzer werdenden und vorne bald mehr, bald weniger herzförmig ausgeschnittenen Blättchen, die noch keinen halben Zoll lang, und noch etwas weniger breit sind. Ihre Substanz ist etwas fest und fleischicht und auf beyden Seiten sind sie glatt. Die beyden Afterblätter an der Basis des Blattstiels sind sehr kurz. Die Blumen kommen den ganzen Sommer hindurch aus den Achseln der Blätter in gestielten einfachen Trauben, die drey- bis vierblumig sind hervor, und sind bräunröthlich von Farbe, so wie der bekannte goldene lack. Auf der Mitte der Fahne haben sie einen großen gelben Fleck. Sie sind etwas kleiner als die Blumen der vorbeschriebenen Art. Die Hülsen und Samen haben etwa dieselbe Gestalt und Beschaffenheit,

*) Letzteres ist wenigstens an dem einen von meinen Exemplaren der Fall.

heit, als bey der genannten; doch zeichnen sich die Hülsen durch eine Spalte aus, die sich gegen die Zeit der Reife auf ihrer oberen Seite, gegen die vordere Spitze zu, an der Rückennaht einstellt.

Der Stamm ist holzig und erträgt die hiesigen Winter ohne Bedeckung. Man kann diesen artigen Strauch, der sich seiner Blumen wegen gut in die Lustgebüsche und Gärten schickt, durch reifen Samen, durch Ableger und durch bewurzelte Schößlinge vermehren, welche letzteren er häufig aus der Wurzel treibt.

Die Zweige geben eine schmutzig gelbe Brühe, womit die mit Wißmuth vorbereitete Wolle dunkelbraun gefärbt wird.

3) Colutea *americana*, amerikanische Blasenhülse.

Die Blättchen eyrund, vorne ausgekerbt und gezähnt, die Hülsen länglich, zusammen gedrückt, lang zugespitzt.

C. foliolis ovatis, emarginatis, leguminibus oblongis compressis acuminatis, caule arboreo. Miller Dict. n. 5.

Diese Art hat Miller aus Vera Crux in Neu-Spanien 1730 erhalten. Sie wird 12 bis 14 Schuh hoch, und treibt viele Zweige, welche mit gefiederten Blättern besetzt sind, welche 3 Paar Blättchen und noch ein einzelnes an der Spitze haben. Die Blättchen sind hellgrün und vorne gezähnt. Die Blumen hellgelb. Zwey bis drey derselben stehen auf einem Stiele beysammen. Die Hülsen sind zusammen gedrückt, fast vier Zoll lang, und endigen sich mit einer

langen Spitze. *) Durch diese Merkmahle unterscheidet gegenwärtige Art sich zur Genüge von den übrigen, obgleich sie von andern Schriftstellern nicht aufgenommen ist, welches Schicksal mehrere von Miller beschriebene Pflanzen gehabt haben, weil seine Bestimmungen nicht immtr genau genug sind.

Zur Anpflanzung im Freyen ist sie zu zart. Will man sie aber im Glashause ziehen, so muß man den Samen im Frühlinge auf ein Mistbeet säen, und die jungen Pflanzen, wenn sie zwey Zoll lang sind, einzeln in besondere, mit leichter Erde angefüllte Töpfe setzen, diese in ein Mistbeet von Gerberlohe graben und im Schatten erhalten, bis die Pflanzen frische Wurzeln bekommen haben. Nach der Zeit verlangen sie, eben so wie andere Gewächse aus einem ähnlichen Klima ein Glashaus mit einem mäßigen Grade der Wärme.

** Mit strauchartigem Stamme.

4) Colutea *frutescens*, strauchartige Blasenhülse. (Der Blasenstrauch, äthiopische Bläsleinsenna, staudenartige Bläsleinsenna.)

Die Blättchen oval-lanzenförmig, vorne ein wenig eingedrückt, die Fahne kürzer als das Schiffchen.

C. foliolis ovali-lanceolatis subemarginatis, vexillis carina brevioribus.

C. fo-

*) In meinem Exemplar des Millerschen Gärtner-Lexicons 1. Th. Nürnberg 1769. S. 789. steht auch noch, daß die Schoten gefiedert seyn sollen. Diesen Ausdruck übergehe ich, weil ich gegen dessen Aechtheit Zweifel habe.

C. foliolis ovato-oblongis, caule inermi. Linn. Syst. Natur. ed. Gmel. Tom. II. p. 1117.

Colutea frutescens. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. III, p. 488. Hort. Cliff. 366. Hort. Upsl. 228. Miller. Dict. n. 4.

Diese Art wächst in einigen Gegenden von Afrika und Sibirien wild. Sie hat einen schwachen strauchartigen Stamm, welcher Nebenzweige treibt, die mit abwechselnden, gefiederten Blättern besetzt sind. Die Blätter bestehn aus 7 bis 12 Paar Blättchen mit einem ungleichen an der Spitze. Die Blättchen sind länglich-oval, vorne ganz schwach eingekerbt, auf der obern Seite glatt und grün, auf der untern, so wie die Zweige, Blatt- und Blumenstiele und die Kelche mit vielen kleinen kurzen weißen Haaren besetzt, wovon sie beym Ausschlagen weißfilzig erscheinen. Die Blumen stehn in einfachen gestielten Trauben von 3—4 Blumen in den Achseln der Blätter. Sie sind purpurroth und zeichnen sich besonders dadurch aus, daß das Schiffchen gerade weg stehet und fast doppelt so lang als die etwas in die Höhe gerichtete Fahne ist, die Flügel an den Seiten hingegen äußerst klein sind. Die Hülsen sind länglich und etwas über 1 Zoll lang und sind an der Rückennaht in der Nähe der Basis aufgespalten.

Will man diese Art, die etwas zu zärtlich für unser Klima ist, um im Freyen bey harten Wintern auszudauern, für die Lustgärten ziehen, so muß man sie des Winters in Gewächshäusern halten. Sie erfordert aber viele Luft, weil sie sonst nicht so schön blühet. Man setzet sie des-

halb gern nahe an die Fenstern, damit sie so viel freye luft als möglich habe, im Frühlinge aber bringt man sie je eher desto lieber ganz in die freye luft.

Ihre Fortpflanzung geschieht vorzüglich durch Samen. Säet man diesen im Frühlinge zeitig in eine warme Rabatte von leichter Erde, so blühen die Pflanzen im August, und wenn der Herbst günstig ist, wird der Same noch gut reif. Man säet sie aber auch zuweilen in ein Mistbeet, und der Wuchs der Pflanzen wird dadurch so befördert, daß sie schon im Julius blühen, wo alsdann der Same gewiß reif wird. Wenn man diese Pflanzen versetzen will, so muß es geschehen, wenn sie noch jung sind, weil sie hernach das Versetzen nicht mehr vertragen. Die Dauer dieses hübschen Strauchs ist 3 bis 4 Jahre, und an einem geschützten Orte kann man ihn auch bey nicht sehr harten Wintern im freyen lande stehen lassen, wo er nur um so viel schöner blühen und zur Zierde des Gartens gereichen wird, da die rothen Blumen zwischen den weißgrauen Blättern sich sehr gut ausnehmen. Seine Höhe beträgt, in deutschen Gärten, wo ich ihn gesehn habe, 4—5 Fuß.

*** Mit strauchartigem Stängel.

5) Colutea *herbacea*, krautartige Blasenhülse. (Krautartige Colutea.)

Die Blättchen linienförmig, glatt.

C. herbacea, foliolis linearibus glabris. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. III. p. 489. Hort. Upf. 266. Miller Dict. n. 6.

Diese Art ist vom Kap, wird $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und ist eine einjährige Pflanze, die selten

den

den Winter über ausdauert. Die Blumen sind klein und dunkel purpurroth mit gestreifter Fahne, welche übrigens so lang als die Flügel und das Schiffchen ist. Die Hülse ist zusammen gedrückt, und enthält nur 2—3 nierenförmige Samen. Die Blätter bestehen aus 5 — 6 Paar 1 Zoll langen sehr schmahlen Blättchen, die ein wenig grau sind. Man säet den Samen in Mistbeete, setzt die Pflanzen hernach in Töpfe, und sucht ihren Wachsthum hernach in einem andern Mistbeete zu befördern. Im Julius kommt sie zur Blüthe, und der Same wird an einem etwas warmen Orte im Sept. reif.

Die übrigen Arten dieser Gattung, als Colutea humilis, perennans, fistulosa und æschynomenoides. Gmelin Systeм. Nat. Tom. II. p. 1117. übergehe ich hier, weil von ihnen noch wenig bekannt ist.

Linsenbaum, ist auch ein Nahme des so genannten Geißklees, Cytisus Laburnum L. Dieser ist im 10ten Th. S. 15. unter dem Nahmen Ebenholz der Alpen beschrieben.

Linsenbrot, s. oben, S. 351.

Linsen-Coulis, s. oben, S. 350.

Linsendrüse, die, im Plur. die—n, sind in der Anatomie linsenförmige Drüsen in den thierischen Körpern.

Linsenförmig, ein Adject. und Adv. linsenförmiger, linsenförmigste, den Linsen an der Form, d. i. äußern Gestalt ähnlich. Da es in der Natur nun verschiedene Körper gibt, die diese Gestalt haben, so wird dieser Ausdruck auch von manchen Dingen gebraucht. Hier nur ein Paar.

Linsenförmige Flecken im Gesichte, s. unter Angesicht, Th. 2. S. 147.

Linsenförmige Gläser, s. Linsenglas.

Linsenförmige Knöchelchen, s. Knochen, Th. 41. S. 440.

Linsengerste, Linsengetreide) s. oben, S. 354. und Gerste, Th. 17. S. 418.

Linsenglas, das, des—s, im Plur. die—gläser, in der Optik ein linsenförmig geschliffenes rundes Glas, welches auch nur die Linse genannt wird. Von der Verfertigung dieser Linsengläser sehe man den Art. Glasschleifen, Th. 18. S. 718. ꝛc. ꝛc. Von der Wirkung derselben, das Licht zu brechen, wird im Art. Licht, Th. 77. S. 758. u. flg. gehandelt.

Linsengras, s. Krötengras, Th. 54. S. 104.

Linsen mit Bauchspeck, s. oben, S. 349.

Linsenringe am Wagen, s. Lünsenringe.

Linsenroche, s. Roche.

Linsenspieße, s. Lünsenspieße.

Linsenstahl, das, des — es, im Plur. die — stahle, ein linsenförmiges Dreheisen der Kunstdrechsler, feine Sachen damit auszudrehen. S. auch Dreheisen, Th. 9. S. 502.

Linsenstein, kleine den Linsen ähnliche Steinchen, welche wie versteinerte Linsen aussehen. Strabo's vermeintliche versteinerte Linsen hat Herr Hornemann, der jetzt in Afrika reiset, bey den Pyramyden bey Dsjise gefunden. Dieses sind Phaciten, kleine vielkammerige Schnecken, die unter einer gewissen Lage wie Linsen aussehn,

und

und auch Heliciten heißen. S. Abbildungen naturhistorischer Gegenstände von Blumenbach, IV. Heft, Göttingen 1800. n. 40. Eine andere Art der so genannten Linsensteine, sind die Rogensteine, von denen unten noch etwas vorkommen wird.

Linsen-Potage, s. oben, S. 350.

Linsensuppe, s. oben, S. 349.

Linsentorte, s. oben, S. 351.

Linsenunkraut, Coronilla Securidaca Linn., s. Peltschen.

Linsenwicken, unter diesem Nahmen werden die oben S. 357. und S. 358. beschriebenen viersamige und zottige Linse begriffen. Auch zuweilen ein Gemengsel von Linsen und Wicken, das zum Viehfutter mit einander ausgesäet wird. Die ersteren beyden Pflanzen findet man in verschiedenen Wirthschafts- und Haushaltungsbüchern unter dem Nahmen Vogelwicken, oder Zitterlinsen als ein Unkraut aufgeführt, das in nassen Jahren ganze Felder überzieht, wie ich es oben S. 359. schon bemerkt habe.

Linsen zu kochen, s. oben, S. 348.

Lint, s. Lintwirker.

Lintels, das, im Plur. wie im Nom. des Sing., ist bey den Nähterinnen, besonders Niedersachsens, dasjenige leinene Band, welches vorn an die Aermel der Hemden gesetzt wird; von dem Nieders. Lind, Lint, leinen Band, Schwed. u. Isländ. Linda, ein jedes Band.

Linter, s. Bac, Th. 3. S. 322.

Linteum rasum oder carptum, s. Karpie, Th. 35. S. 160.

Linthal oder Lintthal, so heißt die hinterste Gegend des großen Thales in dem Kanton Glarus in der Schweitz. Die Einwohner daselbst sind vermischter Religion; doch mehrere Reformirten als Katholiken. Durch den Druck des gegenwärtigen Krieges veranlaßt, sind 800 Kinder von da ausgewandert, und haben in Zürich eine Aufnahme gefunden. — Eine Quelle oberhalb des Ortes Lintthal, unten an dem Stachelberge, an einem sehr jähen Orte, führt Schwefel und Alaun, und färbt das Silber goldfarben. Die Quelle ist klar, und das Wasser sammelt sich nur tropfenweis.

Scheuchzer Naturhist. II. 316.

Linther, ein chinesischer Zeug von Seide, welcher vornähmlich in der Landschaft Nanquin verfertiget wird. Diese Zeuge gehen stark nach Japan, wenigstens wurden sie sonst von den Holländern häufig gekauft und dahin geführt.

Lintwirker, s. im Art. Band, Th. 3. S. 496.

Lintzmühler Sauerbrunnen in Karnthen. Er ist 2 Stunden von Wolfsberg, 1 Meile von Brebl, und gehört zu den alkalinisch salinischen Wassern. Er hat ein klares geistiges Wasser, enthält absorbirende Erde, Eisen, und luftsaures Mineral-Alkali, und dient in Krankheiten von Säure, Verstopfungen, Scharbock und Kröpfen. Man kann daraus auch ein laxier-Salz bereiten.

Cranz Gesundbrunnen der östreichischen Monarchie. Wien 1777. 4. S. 89.

Kühn's Gesundbrunnen Deutschlands, S. 536.

Linum, s. Lein, Th. 76. S. 1. u. flg. In älteren Zeiten wurden von den Botanisten noch einige andere Pflanzen, z. B. aus den Gattungen Lysimachia und Gypsophila so genennt. Bey den Mineralogen war Linum sonst der Nahme für den Asbest, Th. 2. S. 498. und zwar mit mancherley Prädicaten, als Linum asbestinum, creticum, incombustibile, indum, inextinguibile, montanum, vivum etc., welche sich auf die Eigenschaften oder den Fundort dieser Steinart beziehen. — Linum xylinum ist ein Nahme der Baumwolle, s. Th. 4. S. 95.

Linz, zur Zeit der Römer Lentia, die Hauptstadt vom lande ob der Ens in Oestreich. Sie liegt unter dem 31°, 37′, 30″ der länge, und 48°, 16′ der Breite an der Donau, über welche eine hölzerne, etwas wankende Brücke geht, ist befestigt, und hat 16 — 17000 Einwohner. Die Stadt ist wohlgebaut, hat schöne Häuser, die mit Schindeln gedeckt sind, und einige Palläste und übrigens eine sehr schöne lage. Die alte Stadt besteht fast nur aus einer einzigen Straße, und begreift auch das auf einem Hügel belegene landesfürstliche Schloß, von welchem man eine freye und schöne Aussicht hat. Man findet hier die landeshauptmannschaft des Erzherzogthums, ein 1783 für alle östreichische Districte, die ehedem unter dem Bisthum Passau standen, errichtetes Bisthum, dessen Bischof der Fürstbischof von Passau vorschlägt, ein Mercantil- und Wechselgericht der ersten und zweyten Instanz, das schöne landhaus der Stände des landes ob der Ens, und ihr landshauptmannsgericht. Ferner sind hier, außer verschiedenen anderen Kirchen, die große und schöne Ignaz-Kirche, ein

Ly-

lyceum, welches 1674 vom K. Leopold das Recht erhielt, gleich einer hohen Schule das Magisterium und Baccalaureat in der philosophischen Facultät zu ertheilen, wovon es aber nie Gebrauch machte, ein ehemahliges nun in eine Caserne verwandeltes Jesuiter-Collegium mit einer schönen Kirche, 5 Mönchs- und 3 Nonnenklöster, eine Commenthurey des deutschen Ordens, welche vermöge der Stiftung kein anderer als ein Graf Harrach besitzen kann, ein Zuchts- und Arbeitshaus und einige Manufacturen.

Unter diesen ist die 1672 errichtete Wollenzeug-Manufactur die wichtigste und die größte der Art in allen östreichschen Staaten. 1754 hat die Regierung diese Anstalt selbst übernommen, und sie wird seitdem für Rechnung derselben betrieben. Zwar beschloß man 1770, zu welcher Zeit diese Manufactur monathlich 3000 Gulden von dem Gewinne an die Wienerische Commerz-Casse zahlen mußte, dieselbe den Handelsleuten zu verkaufen. Es ist aber nicht geschehen und viele Manufacturisten sind, nach Büschings Angabe, nach und nach zu Bettlern geworden, und die Manufactur dauert noch fort, aber nicht mehr in solchem Flor, wie ehedem. Sie liefert übrigens über 50 Arten wollene und halbseidene Zeuge, als Amiens, Barakane, Batavia, Tuch- und Köperrasch, Bajette, Schalong, Flor, Kreppflor und Kreppün, Etamine, Everlasting, Struck, wollene und kämelhärene Felpe oder Püsch, Flanell, glatter, gedruckter und anderer Art, Berill, Gros de Naples, Harbin, Grosgrain, Jesuiterzeug, Judenbinden, Cadis und Coffa, Calamank, glatt, gestreift oder gegittert, wollenen und kämelhärnen Kamlott, Ka-

Karolee, Konzent allerley Art, als geblümt, gestreift ꝛc. ꝛc., Kronrasch, Halbrasch, Moltorg, Polemitte, schmale breite und gestreifte Quinets, Serschen, als de Berry, de Rome, de Nimes, Kaiserserschen, Perill, Soy, Spagnolett, Taburett, Tamys, wollene und halbwollene Hayrbins, wie auch solche Berkane ꝛc. ꝛc. Die Anstalt verkauft ihre Waaren mit 4% Sconto gegen baare Bezahlung. Im Ganzen soll diese Manuf.tur, die bloß einheimische Wolle verarbeitet, jetzt noch jährlich über 1,500000 Gulden Waaren mit 100000 Gulden Profit absetzen, und auf 30000 Menschen beschäftigen.

Die Handlung und das Gewerbe ist hier überhaupt in gutem Gange, wozu die vortheilhafte Lage der Stadt an der Donau und an der ordentlichen Straße nach Wien und Ungarn viel beyträgt. Insonderheit wird hier vortreffliches Schießpulver verfertiget, welches für das beste gehalten und weit verführt wird. Auch ist der Handel mit landesproducten, als Eisen, Stahl, Salz, Brennholz, wie auch mit Leinwand ansehnlich. Zur Beförderung des Waarenumsatzes werden hier zu Ostern und Bartholomäi wohl privilegirte Jahrmärkte gehalten.

In dem Nordischen Stifte, welches eine Art von Missions-Anstalt war, fanden sich 7 Stellen für junge Herren vom östreichschen Adel, und 25 Stellen für katholische Schweden, Dänen und Norweger, die darin versorgt und unterwiesen wurden. Auch die Söhne der Nordländischen, in den Erbstaaten ansässigen Convertirten hatten auf diese Stiftung Anspruch. Im Jahr 1786 wurde diese Stiftung, die ihren Ursprung einem schwedischen Edelmann, Nahmens

Jo-

Johann Goldenblad, der mit der Königinn Christina nach Rom ging, und in den Jesuiter-Orden trat, und nach ihm einem andern Jesuiten, Martin Gottser, zu danken hatte, in ein Stipendien-Institut verwandelt.

Nach dem Urtheile verschiedener Reisenden sollen die Einwohner von Linz, so wohl dem Wuchs als der Gesichtsbildung nach die schönsten in Oestreich seyn. Besonders wird das andere Geschlecht seiner Schönheit wegen gerühmt.

Die Donau, die hier den Traunfluß aufnimmt, ist etwa vierhundert Schritte breit, aber tief und wasserreich, da sich schon der Inn bey Passau in dieselbe ergossen hat. Unterhalb der Stadt ist ein bekannter Wasserwirbel, der Sausüssel genannt, der aber selten gefährlich ist. Von hier nach Wien, welches zu lande 25 Meilen sind, kann man zu Wasser sehr schnell und wohlfeil kommen, und es gehen täglich Schiffe die Donau hinunter. So angenehm diese Reisen der schönen Ufer des Flusses wegen und sonst auch sind, so ist doch für Reisende, die kein eignes Schiff gemiethet haben, die Unbequemlichkeit dabey, daß sie des Abends auf dem lande ein Nachtlager suchen müssen, und das in der ersten der besten Dorfschenke, in deren Nähe die Schiffer anzulegen für gut finden.

Friedrich Nicolai Beschreibung einer Reise durch Deutschland und die Schweitz im Jahre 1781. II. B. S. 491. VI. B. S. 467.

Deutsches Museum. April 1787. S. 336.

Handbuch für Kaufleute 1784. S. 349.

Schlettwein's neues Archiv IV. S. 406. (Von der Wollenzeug-Manufactur daselbst.)

Von

Von Born physikalische Arbeiten der einträchtigen Freunde in Wien. Des II. Jahrg. III. Quart. gr. 4. Wien 1788. S. 72. (Von der Normalschule in Linz.)

Reise eines Liefländers VI. Th. S. 125.

Hermann's allgemeiner Contorist. Unter Wien, Th. IV. S. 568.

Ludovici Academie der Kaufleute oder encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon, umgearbeitet von J. C. Schedel. IV. Th. Lpz. 1799. Col. 151—152.

Linza, Ulva Linza L., ein Seegewächs, das im Art. Watt vorkommen wird.

Linzeisen, s. Vorsteckliesen.

Linzer Zeug heißt in Wien ein halb wollener, halb leinener Zeug, sonst Meselan genannt, damit sich Bauern und Bürger in Krain und angränzenden Gegenden kleiden. In Schwaben und Franken heißt er Tirletey.

Lion, s. Löwe.

Lion, die Stadt, s. Lyon.

Lion, eine Art gemodelter oder gezogener Leinwand, die zu Reygnie, und an einigen anderen Orten der Provinz Beaujolois in Frankreich, gemeiniglich ganz von Flachs gemacht wird. Man hat davon drey Arten: 1) Die große Lion, franz. grand Lion, davon das Stück ungefähr 43 Stab in der Länge und etwa $\frac{7}{12}$ in der Breite hat; 2) Die mittlere Lion, franz moyen Lion, die in der Länge 42, und in der Breite einen halben Stab und etwas mehr hält; 3) die kleine Lion, franz. petit Lion, 38 — 40 Stab lang und $\frac{7}{16}$ breit. Die hier bestimmten Längen und Breiten sind nach dem pariser Ellenmaß zu verstehen.

Lion ist in Frankreich auch eine Art Papier, die in Vivarais gemacht wird, und einen gekrönten Löwen zum Zeichen führt.

Lioner Manufactur und

Lionische Arbeit, lionische Drahtzieher ꝛc. ꝛc. welche man auch leonische nennt, sehe man unter Draht, Th. 9. S. 468 u. flg. und Lahn, Th. 59. S. 1. u. flg. Von der lionischen Spulmaschine und einigen andern Sachen, die unmittelbar von Lyon benannt sind, wird man unter Lyon und den darauf folgenden Artikeln weiter Nachricht finden.

Lionnois, s. Lyonnois.

Lions, so nennt man zwey bis drey große Klippen, an der Küste von Provence, (Departement des Var) beym Eingange des Meerbusens von Frejus gegen Morgen, dem Dorfe Raphael gegen über, das eine Art Hafen hat.

Lipari, s. Liparische Inseln.

Liparie, Liparia, ist eine Pflanzengattung, die in die 4te Ordnung der 17ten Classe des linnéischen Pflanzen-Systems, Diadelphia decandria, gehört. Ihr Kelch ist fünftheilig, der unterste Einschnitt desselben verlängert. Die Flügel der (schmetterlingsförmigen) Blumenkrone sind unten zweylappig. Drey von den Zähnen des größeren Staubfadenkörpers sind kürzer. Die Hülse eyförmig.

Von dieser Gattung sind zwar schon fünf oder sechs Arten bekannt; da diese indessen sämtlich in Africa zu Hause gehören und man wenig von ihrem Nutzen weiß: so will ich hier nur einer derselben erwähnen, von welcher der Charakter

ter der Gattung entlehnt ist, und die sich durch ihre prächtigen Blumen auszeichnet. Das ist die Liparia *sphaerica*, kugelrunde Liparie, die in einen runden Kopf zusammen gedrängte Blumen, und lanzettförmige gerippte und glatte Blätter hat, oder L. floribus capitatis, foliis lanceolatis nervosis glabris. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. III. p. 479. n. 1. — Man hat sie am Kap gefunden, und es ist ein 4 Fuß hoher, starker, glatter Strauch mit etwas entfernten, breitlanzettförmigen, steifen ganzrändigen Blättern, die sich in eine stechende Spitze endigen. Die am Ende der Aeste in einem runden Kopfe, von der Größe der Artischoke, befindlichen Blumen sind röthlich gelb und mit Blättern umgeben. Der unterste Einschnitt des Kelches ist so lang und breit als die Blumenkrone, gefärbt und vorne dreytheilig.

Liparis, mit diesem Nahmen haben einige Naturforscher eine Fischgattung, Cyclopterus L., belegt. S. Meerhase.

Liparische Inseln, lat. Insulae Vulcaniae, Aeoliae oder Aeolides liegen im Toskanischen Meere, etwa unter dem 39sten Grade der Länge und 38sten Grade der Breite, zwischen Sicilien und Italien, aber dem ersteren am nächsten, von welchem die Insel **Volcano** nicht über 30 Meilen entfernt ist, und gehören zu Sicilien. Von den Seefahrern werden sie nur selten besucht, da die See in ihrer Gegend so stürmisch ist, und die Gefahr von dieser Seite noch durch die barbarischen Seeräuber vermehrt wird, die in diesen Gewässern den Sommer über beständig kreußen. Sonst sind sie aber in mehreren Rücksichten merkwürdig, wie es aus dem nachfolgenden erhellen wird.

Die Zahl dieser Inseln ist jetzt größer, als im Alterthume, indem man damahls nur 7, jetzt aber 10 oder 11 zählt. Diese hinzugekommenen sind erst in den späteren Jahrhunderten durch vulkanische Ausbrüche und Auswürfe, oder auch durch gewaltsame Trennungen und Spaltungen von den übrigen entstanden, und auch die übrigen scheinen zum Theil auf eben diese Art ihren Ursprung erhalten zu haben, da sie nach dem Zeugnisse der Reisenden fast ganz aus Lava, Bimstein und anderen vulkanischen Producten bestehn. — Man sieht hier einen Vulkan, vielleicht den einzigen auf der Erde, der nicht einen Augenblick in Ruhe bleibt; andere, die nur von Zeit zu Zeit brennen, und noch andere, die ganz verloschen sind.

Die größte, fruchtbarste und volkreichste dieser Inseln, von der sie alle den Nahmen führen, ist **Lipari**. Diese ist etwa 6 Stunden lang und hat 18 Meilen, welches wahrscheinlich Seemeilen sind, im Umfange, und ist von Melazzo in Sicilien 36 Meilen entfernt. Ihre Volkszahl beträgt 14000 Seelen, und die Einwohner sind gewerbsam, und gute Seeleute. Die Weiber heyrathen hier oft im 12ten Jahre und sind überaus fruchtbar. Die Erzeugnisse der Insel bestehn in allerley köstlichen Südfrüchten, die in Menge gewonnen werden, und gute Ausfuhrartikel abgeben. Es wachsen auf derselben vortreffliche Feigen und Weintrauben. Man macht hier daher schöne Weine, worunter der Malvasir- und Muskateller den stärksten Ruf haben. Beyde werden in Menge verfahren, nur dauern sie in heißen ländern nicht. Die Rosinen führen den Nahmen Passole, im Oestreichschen Li-

pa-

parische Weinbeeren. Die beste Sorte sieht schwarz aus, hat kleine Beeren, und diese sind ohne Kerne. Von dieser Art werden ein Jahr ins andere gerechnet 5000 Cantare *) ausgeführt, und ein solcher Zentner gilt 33 Tari. Die ordinären haben eine gelbe Farbe, sind länglich, und haben inwendig Kernchen.

Die Stadt Lipari liegt auf einem steilen Felsen am Ufer, und ist nur klein und schlecht gebaut. Sie wird von einem festen Schlosse beschützt, das wenigstens dazu dient, die Seeräuber abzuhalten. Sie ist der Sitz eines Bischofs und hat eine Kathedralkirche, ein Mönchs- und ein Nonnenkloster. Aus dem Alterthume haben sich hier noch verschiedene Inschriften erhalten, die man in Haverkamps Paruta S. 867. lesen kann. Der Stadt gegen über, bey der Erdspitze, Capitello genannt, ist die Reede für die Schiffe, die ziemlich groß ist; aber die Fahrzeuge sind da allen Winden ausgesetzt, und nur die kleinen können unter dem Schlosse Zuflucht finden.

Unter den Bergen auf Lipari zeichnet sich der St. Angelo vorzüglich aus, der etwa 1 italienische Meile hoch ist, und wahrscheinlich der erste Vulkan auf der Insel gewesen seyn mag, jetzt aber nicht mehr brennt, so wie kein anderer Berg der Insel. Zu den vorzüglichsten Merkwürdigkeiten gehören hier sonst noch die Schwitzbäder oder unterirdische Badstuben. Sie liegen auf der westlichen Seite in den steilen Abhängen auf dem Gipfel eines Hügels, Salini gegen über, und bestehen aus fünf grottenförmigen Höhlun-

*) Ein Gewicht von etwa 150 Pfd. Der Cantar ist indessen nicht allenthalben gleich.

gen, fünf Fuß hoch und eben so breit; drey davon haben Gemeinschaft mit einander. Doch liegen sie in verschiedener Tiefe. Die feuchten Dünste werden durch besondere Oeffnungen hineingeführt, und je tiefer das Bad liegt, desto heißer sind die Dünste. Zwey davon mußte man ganz aufgeben, weil die Hitze in ihnen so groß war, daß sie tödtlich werden konnte. In den übrigen ist indessen der Thermometer-Stand höchstens 45—46 Grad (Reaumur), und die feuchten Dünste sind beschwerlicher als die Wärme selbst. Die über den Oeffnungen liegenden Steine sind so heiß, daß man sie nicht anfassen kann, sind anfangs schwarz, nachher werden sie aber weiß. Die Hitze steigt und fällt mit den Abwechselungen in den Vulkanen. Die Dünste in den Bädern sind von denen, die außerhalb derselben hervorbrechen, eben so verschieden, wie die aus einer Blase kochenden Wassers von denen, die durch den Schlott eines Ofens austreten, der das Kochen unterhält. Diese Bäder sind in vielen Krankheiten sehr heilsam, gleichwohl werden sie bloß von den Einwohnern Siciliens und Calabriens besucht; man hat freylich da aber auch keine Bequemlichkeit.

Eine Meile von diesen Bädern finden sich zu St. Calogero auf eben der Seite südwärts die warmen Bäder. Sie sind säuerlich und schwefelich, quellen aus dem Fuße des Berges hervor, und werden in bedeckten Behältnissen aufgefangen. Beym Ausfluß sind sie siedend heiß, so daß man sie 24 Stunden stehen lassen muß. Aus den Oeffnungen dieser Quellen steigt ein starker Schwefeldunst, der aber dem Wasser weder Geschmack noch Geruch mittheilt. Das Was-

ser

ser enthält etwas von vitriolischen und ammoniakalischen Salzen. Kalt dient es zum Getränk, es liegt aber so schwer im Magen, daß es bloß mit Hülfe jener Salze durchgeht. In Hautkrankheiten, in rheumatischen und venerischen Uebeln leisten diese Bäder vorzügliche Dienste. Sie werden indeß eben so wenig, wie die Dampfbäder besucht, weil die Regierung nicht einmahl das leichteste Gebäude dahin setzen läßt.

Ueberdem ist lipari auch die unermeßliche Vorrathskammer, woraus ganz Europa seinen Bimstein erhält. Es gibt ganze Gebirge von Bimstein, womit alle Jahre viele Schiffe beladen werden. Diese Bimsteine lassen sich füglich in vier Arten abtheilen, davon bloß die dritte auswärts bekannt ist. Es gibt auch noch eine gewisse Asche daselbst, die aus verwitterten Bimsteinen entstanden zu seyn scheint. Diese Bimsteine scheinen so wie die Laven geflossen zu seyn; die Richtung ihrer Fasern hat immer die Richtung des Stroms, und rührt von der Halbflüssigkeit derselben her, die sich wie Glas zieht. Die Grundmaterien des Bimsteins sind, nach Dolomieu, so wohl die aus granitartigen als Glimmertheilen bestehende blätterige Felsart, auch wohl der Granit selbst. — Ferner findet man hier viele vulkanische Gläser, woraus der so genannte Monte della Castanna, welcher vier Meilen im Umkreise hat, allein besteht. Wenn die Sonne ihn bescheint, so ist es ein Wunder zu sehen, wie er ganz von dem Lichte glänzt, welches die Gläser zurück werfen. Man sieht ihn nach den verschiedenen Gläsern und deren Lage mit sehr verschiedenen Farben bemahlt; einige sind aschfarben, andere roth; einige haben weiße, graue und

gelbe Streifen, und andere wetteifern in ihrer Schwärze mit dem Ebenholze. — Auch hat die Insel einen Ueberfluß an Alaun, und nach einigen Schriftstellern auch Schwefel und Naphtha, so wie eine feine fette graue Thonerde.

Vulcano. Diese Insel ist schon, als Rom noch eine Republik war, durchs Feuer entstanden. Plinius so wohl als Strabo geben von ihrem Entstehen Nachricht. Dolomieu, der diese Insel besuchte, hörte ein weithallendes unterirdisches Getöse, als er hier in einem Thale auf die lava schlug, welches eine nur dünne Rinde über einen ungeheuren Abgrund vermuthen läßt; und gleichwohl trägt die Insel einen ganzen neuerlich entstandenen Berg. Der alte Kegel hat einen See mit aufwallendem Wasser, welcher nicht warm ist, aber beständig raucht, und stark nach Schwefel riecht. An den Wänden der darin befindlichen Höhle wittert immer ein weißer oder gelber Schwefel, so wie diese Insel von den 7 Schwefelgruben des Königreichs Neapel die ergiebigste enthält. Das Sprudeln des Wassers, welches Aristoteles, Plinius, Strabo ꝛc. der Siedhitze zuschreiben, rührt von entwickelter Luft her. Wenn diese Entwicklung am stärksten ist, erfolgen allemahl Ausbrüche. Die laven enthalten sämmtlich Schörl, und haben überhaupt viele Aehnlichkeit mit denen des Aetna, nur etwas mehr Verglasung. Sie geben meist am Stahle Feuer, und ihre Grundmischung scheint ein mit Glimmer vermischter Thonschiefer zu seyn; bey andern hingegen Porphyr, Feldspath. Die laven wurden durch schwefelsaure Dünste zerlegt.

Volcanello, eine der neueren Inseln, liegt neben Vulcano, und raucht auch beständig. Auch von hier wird viel Schwefel ausgeführt.

Salini hat drey Berge, die unter sich ein Dreyeck ausmachen. Der vulkanische Stein ist hier in so beträchtlichen Massen, und von solcher Dichtigkeit vorhanden, daß man sich dessen statt des wahren Porphyrs bedienen, ihm denselben Glanz geben, und ihn sowohl zu Verzierungen in der Baukunst als sonst zur Pracht verarbeiten kann. Ihren Nahmen hat diese Insel von einer niedrigen Landstrecke, wo man Salz für die liparischen Inseln bereitet. Seit undenklichen Zeiten ist hier kein Feuer ausgebrochen, die vulkanischen Producte sind daher äußerst alt.

Alicuda und Felicuda. Einige Schriftsteller rechnen diese nicht zu den liparischen Inseln. Ihre Vulkane sind schon in den ältesten Zeiten verloschen.

Panaria und die benachbarten Inseln. Eigentlich ein Stück eines ungeheuren Kraters; besteht aus Schlacken, Asche und laven, deren Stoff ein Granit, Quarz, Feldspath und Glimmer ist, wovon man das meiste noch unverstellt sehen kann. Es gibt auch laven mit einer Rinde von Blutstein oder Sumpferz 1—2 Zoll dick.

Stromboli oder Strongoli, hat einen unaufhörlich brennenden Feuerschlund, der in der Entfernung, besonders zur Nachtzeit, das prächtigste Schauspiel gewährt. Er liegt an der nordwestlichen Seite, und treibt nach genau abgemessenen Zwischenzeiten 7—8 Minuten glühende Steine auf mehr als 100 Fuß in die Höhe, davon der größte Theil in den Krater zurück, das

übrige aber in die See fällt. Vom Gipfel des Berges, der über 200 Fuß höher als der Schlund ist, kann man das Auswerfen bequem beobachten. An der Mitte des Berges befindet sich, ganz von vulkanischer Asche umgeben, eine unversiegbare Quelle, die die einzige Zuflucht der Einwohner bey Wassermangel ist. Vor Zeiten hat diese Insel eine große Menge Baumwolle hervorgebracht, jetzt soll es aber nicht mehr der Fall seyn. Auf der Nordseite sind einige Weinberge, aber sehr mager. Die ganze Insel ist, nach Brydone, ein Berg, der sich auf einmahl und steil aus der See erhebt; sein Umfang beträgt ungefähr 10 Meilen, und er hat nicht die genaue kegelförmige Gestalt, welche man gemeiniglich allen Vulkanen zuschreibt. Seine Höhe soll beträchtlicher seyn, als die des Vesuvs; gewisser scheint zu seyn, daß man ihn bey hellem Wetter auf 27 Seemeilen weit, und seine Flamme noch viel weiter sehen kann.

Ustica und Pentullaria. Auch vulkanischen Ursprungs, sie haben nur in den ältesten Zeiten gebrannt. Mitten auf Ustica ist ein See, aber in den Trümmern eines alten Kraters, bey Serallia = Favata dringt durch eine Menge Löcher dicker Schwefelrauch hervor, und eine Meile von Favata strömt ein Wasser, das sehr heiß ist. Ustica, welche 12 Meilen im Umfange hat, hatte sonst auch eine Stadt. Diese wurde aber vor $2\frac{1}{2}$ Hundert Jahren etwa zerstört, und seitdem war die Insel nur von Seeräubern bewohnt. Jetzt ist wieder eine Colonie darauf angelegt.

Reise nach den liparischen Inseln, oder Nachricht von den äolischen Inseln zur näheren Aufklärung

rung der Geschichte der Vulkane, nebst einer Abhandlung über eine Art von Luftvulkan und einer andern, über die Temperatur des Klima auf Malta und die Verschiedenheit der wahren und fühlbaren Wärme, von Deodat de Dolomieu. Aus dem Franz. übersetzt von Ludwig Christian Lichtenberg. Leipzig 1783. 210. S. 8.

Ein Auszug davon steht in dem Magazin für das Neueste aus der Physik und Naturgeschichte, herausgegeben von Lichtenberg. II. B III. St. S. 180 ꝛc. ꝛc. und in Otto's Beyträgen zur physikal. Erdbeschreibung. V, 132.

Fabri geograph. Magazin II, 373.

Brydone's Reise durch Sicilien und Malta, in Briefen an William Beckford Esq. Aus dem Engl. Leipzig. 1777. I. B. S. 28.

Von Hamilton's Beobachtungen über den Vesuv, den Aetna ꝛc. ꝛc. Berlin 1773.

J. Bernoulli Zusätze zu den neuesten Nachrichten von Italien. III. Band. Leipzig. 1782. S. 491. ꝛc. ꝛc.

Voyage pittoresque des Isles de Sicilie, de Malta et de Lipari, ou l'on traite de Antiquités que s'y trouvent encore, les principaux Phénomènes, que la nature y offre; du costume des habitant et de quelques usages, par I. Houel. Paris 1782—88. 48 H. od. 4 Bände gr. Fol. *)

Ein Auszug davon in Reichards kleinen Reisen N. 235. und eine Uebersetzung, von der zu Gotha 1797 und 99 zwey Bände in 8. erschienen sind.

Gr. von Borch Briefe über Sicilien und Malta. Th. II. S. 115.

Spallanzani Reisen in Sicilien VII. S. 10.

Journal des Luxus und der Moden. März 1795. S. 127.

Graf von Stolberg's Reisen IV Th. S. 262.

*) Götting. Gel. Anzeigen 1784. S. 1682—3.

Liparische Weinbeeren, s. oben, S. 387.

Lipes, s. Lipos.

Lipezk, oder Lipetzk, eine Stadt der Tambowschen Statthalterschaft im Russischen Reiche, an dem rechten Ufer des Woroneſh, nach der Mannertschen Karte des Russischen Reichs, Nürnberg 1794. Tab. I. etwa unter dem 53° der Breite, und 58°, 30′ der Länge, 432 Werste von Moßkwa, 1162 von Petersburg und 149 von Tambow. Von der Südseite ist sie von dem so genannten kleinen lipezkischen Holze, und von den andern Seiten von Feldern umgeben. Anfänglich war sie eine Eisenhütte, darauf gehörte sie dem Fürsten Repnin, welcher sie wieder an die Krone verkaufte, bis sie endlich bey der Eröffnung der Statthalterschaft zu einer Stadt ernannt wurde. Sie hat eine steinerne und 3 hölzerne Kirchen, bey welchen 59 Personen stehen, und an Einwohnern 214 Kaufleute, 470 Bürger, 681 Odnodworzen, 1487 zu Fabriken gehörige Meister und Arbeitsleute, nebst 21 adligen Bauern. Das von den Kaufleuten angegebene Kapital macht eine Summe von 38,975 Rubeln aus. Es werden in derselben 4 Jahrmärkte gehalten. Besonders verdient die hiesige Stückgießerey mit ihren Dämmen, 2 hohen Oefen und Maschinen zum Ausbohren des groben Geschüzzes angemerkt zu werden. Es werden in derselben die Kanonen für die Flotte gegossen, und das dazu gehörige Geräthe verfertigt. Größtentheils kommen sie nach der Festung St. Dimitri, bisweilen auch nach andern Orten. Außerdem machen die Kronmeisterleute in ihren eignen Oefen eine Menge eiserner Kessel und Töpfe, welche nach verschiedenen Orten und besonders nach dem Don verschickt werden.

Der

Der Kreis dieser Stadt gränzt gegen Norden an den Lebedänschen, gegen Osten an den Koslewschen, gegen Süden an den Ußmanschen, und gegen Westen an den Sadonskischen Kreis. Seine Länge von dem Koslowschen bis zum Sadonskischen Kreise beträgt 110, und seine Breite 35 Werste, der ganze Flächeninhalt aber 2738 □Werste, oder etliche und 50 geograph. □Meilen. Die Lage ist auf der linken Seite des Woronesch eben, auf der rechten Seite hingegen bergig und steinig; der Boden auf der rechten Seite von schwarzer Erde, auf der linken, 25 Werste von dem Flusse sandig. Man säet Rocken, Hirse, Mohn, Erbsen, Hafer, Buchweitzen, welches alles sehr gut wächst. Brennholz gibt es an dem Woronesch, Bauholz hingegen, außer kleinen Gehölzen, gar nicht. Der Fluß Woronesch fließt 75 Werste durch diesen Kreis, und ergießt sich hernach unterhalb der Stadt Woronesh in den Don. Kirchen hat der Kreis 1 steinerne und 50 hölzerne, bey welchen 172 salarirte, und 462 nicht salarirte, und unter dem Woronesischen Consistorio stehende Personen befindlich sind; 45 große, 4 kleine Kirchdörfer, 42 Dörfer, 36 adlige Häuser, 20 adlige wohnhafte Familien, und überhaupt 205 Gutsherren. Die Zahl sämmtlicher Einwohner beläuft sich auf 21,571 Manns-, und 20,976 Frauenspersonen, welche in 15,951 Odnodworzen männlichen, und 15,893 weiblichen, 452 ökonomischen Bauern männlichen und 430 weiblichen, 5094 adligen Bauern männlichen und 4583 weiblichen Geschlechts ꝛc. ꝛc. bestehen. Ihr Hauptgewerbe ist Ackerbau und Viehzucht. Das überflüssige Getreide wird nach Lipezk, in die ehemahlige Stadt Dobroy, Sadonsk,

donsk, und zum Theil auch nach Moßkwa verführt. Die Zahl der Kornmühlen ist 45.

Heym's Versuch einer vollständigen geographisch-topographischen Encyklop. des Russischen Reichs. Göttingen 1796. S. 443—444.

Lipnicza, diesen Nahmen führen 2 sogenannte polnische Dörfer im arwayer Komitat in Ungarn, wo viel Garn gesponnen, und verhandelt wird. Fast jeder Wirth macht hier das weiße grobe Tuch, welches zur Bekleidung der Landleute dient.

Lipine, ein ehemahliger Königlicher Wald von 479 Morgen bey St. Pons in Languedok, jetzt im Depart. des Herault in Frankreich.

Lipizza, ist eine landesfürstliche Stuterey im östreichschen Litorale, wo schöne Pferde gezogen werden.

Liplap, s. unter Cocosnuß, Th. 8. S. 213., in der Mitte.

Lipno, eine Königliche Kreisstadt im Lipnoschen Kreise in Neuostpreußen, welche unter die Plocksche steuerräthliche Inspection gehört. Es ist hier der Sitz der Kreisjustiz-Commission für den Lipnoschen und Dobrzinschen Kreis, und die Garnison besteht aus 1 Eskadron vom Husaren-Regiment N. 10. Sie hat keine Mauern und Thore, und im Jahre 1797 waren hier 117 bewohnte und 24 unbewohnte Stellen.

Lipnoscher Kreis, ein landräthlicher Kreis in Neuostpreußen, welcher von der eben erwähnten Sadt den Nahmen hat, und unter der Regierung zu Plock und der Kriegs- und Domainenkammer eben daselbst steht. Er enthält 7 Städte (Bobrownick, Dobrzyn ander Weichsel, Dobrzyn

an

an der Drewenz, Kikol, Lipno, Skompe und Stippin), welche im Jahre 1797. 678 bewohnte und 229 unbewohnte Stellen hatten.

Lipogrammatisches Gedicht ꝛc. ist ein solches, worin man mit Fleiß gewisse Buchstaben zu vermeiden sucht.

Lipoma, Lipome, s. Speckbeule.

Lipopsychia, Lipopsychie, s. Ohnmacht.

Lipos oder **Lipes**, ist eine Landschaft im Corregimiente Tarija oder Chicas in Peru in Südamerika, die ehedem wegen der reichen Ausbeute besonders an Gold für Spanien sehr wichtig und berühmt war.

Lipothymie, s. Ohnmacht.

Lippa, Lipowa, eine Festung und Marktflecken am Flusse Marosch in der Temeschwarer Gespannschaft in Ungarn. Das Schloß daselbst geräth in Verfall, da es lange nicht reparirt ist.

Lipparis, einer von den unbekannten Steinen der Alten, von dem man vorgab, daß wenn man mit ihm räuchere, alle wilden Thiere herbeygelockt würden.

1. Lippe, die, im Diminut. das **Lippchen**, Oberd. **Lipplein**, der bewegliche fleischige Rand des Mundes an Menschen und Thieren, welcher den Eingang öffnet und schließt. *) Man unterscheidet die **Oberlippe** und die **Unterlippe**.

Die

*) Bey dem Willeram Leffa, bey andern oberdeutschen Schriftstellern Gleif, Gleff, von welcher Form das heutige oberdeutsche Lefze abstammt. Im Nieders. Angels. und Dän. gleichfalls Lippe, im Engl. Lip, im Schwed. Läpp, im Wallis. Lap, Lipp, im Wendisch.

Die Vorlippen, die äußern rothen Streifen an den Lippen, die nicht mit der dicken äußeren Haut des Körpers belegt sind, und daher das Blut in den feinen Gefäßen durchscheinen lassen.

Die Gestalt der Lippen leidet nach dem Alter, dem verschiedenen Bau der Gesichtsknochen und nach angenommenen Gewohnheiten mancherley Abänderungen. Bey neugebornen Kindern stehen die Lippen gemeinhin vorweg, weil die beyden Kinnbacken, des Mangels der Zähne wegen, näher zusammen kommen, wie in den nachfolgenden Jahren, und die weiche fleischige Masse der Lippen vorwärs drängen. Im Alter, wenn die vordern Zähne weggefallen sind, fallen die Lippen ein, weil sie keine Haltung mehr haben. — Andere Verschiedenheiten hangen davon ab, ob die oberen Vorderzähne über die unteren, oder diese über jene fassen. Im ersten Falle steht gewöhnlich die Oberlippe etwas vor, im letzteren die Unterlippe.

In der Physiognomik geben die Lippen für den Kunstverständigen öfters Merkmahle ab, auf die Eigenheiten des Charakters zu schließen. Doch sind solche Regeln nie ganz zuverlässig, weil der Mensch durch Erziehung und manche andere Umstände einen anderen Charakter angenommen haben kann, als er seiner natürlichen Anlage nach vielleicht haben möchte. Bloß wenn die Züge der Lippen, auf die man fußt, durch öftere Ausbrüche irgend einer Leidenschaft ꝛc. ꝛc. entstanden sind, darf

Lippa, im Perf. Lap, im Lat. Labium. Die weiche bewegliche herabhangende Beschaffenheit ist ohne Zweifel der Stammbegriff, so daß dieses Wort zu lapp, schlaff, lappen u. a. dieses Geschlechts gehört.

darf man mit einiger Sicherheit Schlüsse wagen. —

Eine Veränderung der Farbe der Lippen ins Gelbliche, oder Blaue pflegt gemeinhin ein Zeichen einer bevorstehenden Krankheit, und ausschlagende Lippen in hitzigen Krankheiten ein Zeichen einer Krisis zu seyn. Von diesen und andern Symptomen der Art muß man indessen in den Werken, die von der Semiotik handeln, das weitere nachsehen. Von Lippenausschlägen wird aber unten noch etwas vorkommen.

Um rothe Lippen zu bekommen, pflegten noch im letzteren Jahrhunderte die Damen am französischen Hofe beständig einige süße Citronen und rothe Apfelsinen in der Hand zu haben, und von Zeit zu Zeit hinein zu beißen. Ein anderes Mittel ist dieses. Man läßt in etwas scharfen Essig ein wenig Alaun weichen, und wenn dieser im Essig völlig zergangen ist, benetzt man die Lippen damit. *)

Je zarter die Röthe der Lippen aber ist, desto mehr pflegen sie dem Uebel des Aufspringens, welches man an einigen Orten Schrunden, Rhagades, franz. Gerçures, sonst auch noch spröde Lippen nennt, unterworfen zu seyn. Dieses besteht eigentlich darin, daß das Oberhäutchen, welches inwendig die Lippen bedeckt, trocken wird, und Risse bekommt, welches gemeiniglich von der äußern Luft, oder von gehemmter Ausdünstung herrührt. Ein wenig Bleypflaster, womit man die Lippen reibt, ist zur Hebung

*) Recht rothe Lippen werden bey den Dichtern Corallenlippen genannt, und das der Aehnlichkeit der Farbe wegen.

bung dieser kleinen Ungemächlichkeit hinlänglich. Besser ist es aber noch sich der bekannten Lippen-Pomade, die gewöhnlich aus Cacao-Butter verfertigt wird, zu bedienen, weil das Bleypflaster zum Theil in den Mund kommen möchte, wovor man sich hüten muß, da Bley mit zu den Giften gehört. Oder man nimmt etwas Tragant in den Mund, so lange bis es zergangen ist, und leckt die Lippen mit der Zunge. Oder man läßt etwas Kirschengummi in Rosenwasser zergehen, und bestreicht mit dem Schaume die Lippen.

Ein anderes sehr leichtes Mittel, welches für Leute, die auf dem Lande leben, und daher der Luft mehr ausgesetzt, und von nöthiger Hülfe entfernt sind, sehr anzupreisen ist, ist das Getreideöhl, welches nicht nur gegen die Ritzen der Lippen und Hände, sondern auch gegen die Zittermahle und Rauhigkeit der Haut gebraucht werden kann. Um besagtes Oehl zu erlangen, darf man das Getreide nur stark zwischen sehr warmen eisernen Platten zerquetschen. Sonst sind auch noch die gelbe Trauben-Pomade, der schwarze peruvianische Balsam, oder auch der Quittenschleim mit einem kühlenden, schleimigen Saft, z. B. von Maulbeeren, oder der Eibischwurzel vermischt, von bewährter Wirkung.

Heppe encyklopädischer Kalender. 1785. S. 44.
Berlinsche Sammlungen. V. S. 172. VII. S. 503.
Geheimnisse fürs schöne Geschlecht. I. S. 13.
Leipziger Taschenbuch für Frauenzimmer 1793. S. 296.

Ueber andere Lippenkrankheiten, über Lippenschmuck ꝛc. ꝛc. sehe man unten die besonderen Artikel.

Von

Von der so genannten Hasenlippe findet man im Art. Hasenscharte, Th. 22. S. 189. Nachricht.

Die verschiedene Gestalt der Lippen bey verschiedenen Nationen wird im Artikel Mensch, und zwar da, wo von Menschen-Racen gehandelt werden wird, vorkommen.

Lippen oder Lefzen der Pferde sind Th. 67. S. 692. nach Maul der Pferde verwiesen.

Der Unterschied zwischen Lippe und Lefze ist schon im Art. Lefze, Th. 67. S. 690. ꝛc. gezeigt.

Ehe ich weiter gehe, muß ich hier indessen noch einiger anderen Dinge erwähnen, die auch Lippen genannt werden. In der Kräuterkunde heißen der untere und obere Theil einer in der Quere zertheilten, oder rachenförmig gespaltenen einblättrigen Blume (lat. corolla ringens l. labiata,) Lippen, labia. Blumen der Art, die man daher auch lippenförmige nennt, gibt es besonders viele in der 14ten Classe des linnéischen Systems, oder Didynamia, wohin unter andern die im gemeinen Leben so genannten tauben Nesselarten gehören. Der obere wird doch gewöhnlich Helm, galea, genannt. Auch Kelche, die in der Quere getheilt sind, haben eine Ober- und Unterlippe.

Bey den Schnecken werden die Ränder der Mündung ihrer Gehäuse auch mit dem Nahmen Lippen belegt (labia, labra, Engl. bords, Franz. levres). Doch heißen sie auch bey einigen der Saum, bey andern das Mundstück.

Auch werden einige Theile des weiblichen Geburtsgliedes Lippen oder Lefzen der weib-

lichen Schaam, Levres des parties honteuses d'un femme; so wie die Seiten einer gehauenen oder geschnittenen Wunde, Lippen der Wunde genannt.

2. Lippe, eine Grafschaft im westphälischen Kreise, die zwischen dem Hochstifte Paderborn, den Grafschaften Rietberg, Ravensberg, Schauenburg und Pyrmont, dem Fürstenthume Calenberg und dem Stifte Corvey liegt, und 67000 Einwohner zählt, die theils reformirt, theils evangelisch-lutherisch sind. Sie ist bergig, hat aber gutes Ackerland, besonders wird viel Flachs gebaut, auch Viehzucht stark getrieben. Hier ist ein Stück von der großen Heide, Senne oder Sentfeld genannt, welche sich noch durch das Paderbornische, Ravensbergische und Rietbergische bis ins Münstersche und Osnabrückschе erstreckt. In dem lippischen Antheile der Heide sind einige Stutereyen, die ehemals indessen wichtiger waren als jetzt. Auch hat das Land Salz und einige mineralische Quellen. Im Ganzen zählt man hier 5 Städte, 4 Flecken und 152 Bauerschaften, welche aber nicht unter ein gemeinschaftliches Oberhaupt gehören, sondern verschiedenen Landesherren zuständig sind.

Die Gräflich lippische Familie, die den Titel Edle Herren zur Lippe oder von der Lippe führt, theilt sich nähmlich in zwey Hauptlinien, in die Detmoldische und Schauenburgische Linie, von welchen die Detmoldische 1789 in den Fürstenstand erhoben wurde, und verschiedene Vorrechte vor den übrigen besitzt, und von welchen jede eine Nebenlinie, die erstere zu Bisterfeld, und die andere zu Alverdissen hat, bey welchen allen das Recht der Erstgeburt ein-

geführt ist. Sie haben auf Reichs- und Kreistagen Sitz und Stimme. Ihr Reichsanschlag beträgt 4 zu Pferd und 18 zu Fuß, oder monathlich 120 fl., und zu einem Kammerziel geben die Grafen 67 Rthlr. 56½ Kr. Die Landstände der Grafschaft sind die Ritterschaft und die Städte. Das Haus Braunschweig hat die Anwartschaft auf diese Grafschaft.

Im Lippedetmoldischen Antheile ist **Lemgow** an der Bega, wovon man Th. 77. S. 119 das weitere sehen kann, und **Detmold**, eine Stadt an der Weyre oder Werre, die in die Alt- und Neustadt abgetheilt wird. Auf ihrem Schlosse residirt die älteste oder regierende Linie des gräflichen Hauses. Das Schloß ist 1701 erbaut, und von selbigen kann man zu Wasser auf einem Kanal nach dem Schlosse Friedrichsthal fahren. Außer der reformirten Hauptkirche und Schule findet man auch eine lutherische Kirche da, die 1741 fertig geworden ist. Die **Friedamadolphsburg** ist ein schöner Pallast nach italienischer Art.

Mit Churbrandenburg besitzt der Graf von Lippe-Dettmold **Lippstadt** an der Lippe gemeinschaftlich, welches unten vorkommen wird, und Paderborn hat mit Lippe-Detmold 3 Aemter in Gemeinschaft.

Die Grafschaft **Sternberg**, welche 1732 mit aller Landeshoheit von dem Grafen von der Lippe an Chur-Braunschweig versetzt wurde, ist 1781 wieder eingelöset. Sie enthält 10 Stunden im Umfange, hat ihren Nahmen von einem alten Schlosse Sternberg, und kam 1399 an das Haus Lippe.

Im Schauenburg-Lippischen sind die Aemter Blomberg und Schieder. Einer Nebenlinie dieses Hauses gehört Alverdissen, welches ein Flecken mit einem Schlosse ist. Die vorzüglichste Besitzung der Schauenburg-lippischen linie ist aber ihr Antheil an der Grafschaft Schauenburg, deren Herren 1640 ausstarben, und wovon die Grafen von der Lippe, welche ihre Erben waren, auch einen Theil erhielten, zu welchem 4 Aemter, 2 Städte, 2 Flecken und 78 Dörfer gehören. Die beyden Städte sind Stadthagen und Bückeburg.

Die vorhin erwähnte Stadt Detmold, wird in den älteren Geographien für das alte Teutoburgum ausgegeben, in dessen Nähe der Römische Feldherr Varus mit seinen Legionen aufs Haupt geschlagen wurde. Der eigentliche Teutoburgiensis Saltus, wo dieses geschahe, liegt aber nicht hier, sondern wie es der Herr Mannert sehr gründlich erwiesen hat, weiter gegen Südwesten, und zwar in den nördlichen Theilen des Herzogthums Westphalen, oder in der Grafschaft Mark, auf der Südseite der Lippe. Das alte Teutoburgium hat übrigens aber wahrscheinlich auf der Stelle gelegen, wo jetzt Detmold steht.

Im Bezirke der Grafschaft Lippe sind sonst noch einige Merkwürdigkeiten, als der bekannte Exterenstein, Rupes Picarum, nahe bey der Stadt Horn, welches ein Felsen ist, darin die Grafen eine angenehme Höhle haben anlegen lassen. Lopshorn, ein schönes Schloß und Jagdhaus in dem sogenannten Senda, mitten in einem Walde, darin viel Wild und ein Vogelheerd ist, und Friedrichsthal, ein schönes Schloß, unweit der Stadt Detmold.

In

In Ansehung der Feldbestellung findet man in dieser Gegend Westphalens, so wie auch in einigen andern überhaupt viel Abweichendes von der Benutzung der Felder im übrigen Deutschlande. Z. B. ein Stück Ackerland, das im Jahre 1777 mit Schafmist zur zweyten Frucht gedünget war, 1778 Gerste, 1779 Hafer trug, und 1780 braach lag, wurde in den darauf folgenden sechs Jahren, welcher Zeitraum hier die Brackelzeit heißt, folgendermaßen benutzt, nähmlich:

A. 1781, als zum ersten Jahre, überfuhr man bereits im Winter mit dem daselbst in Menge vorhandenen Märgel das Feld, woselbst derselbe bis ins Frühjahr 1781 ruhig liegen bleibt, um zu verwittern; und was vom Märgel noch nicht verwittert ist, wird zerschlagen, mit dem übrigen zerstreut und untergepflügt. Vor der Saat wird jedoch das Feld noch einmahl, aber schwächer wie das nicht gemärgelte Feld mit Mist überfahren, und zur Saat gepflügt. Einen andern Theil des Feldes, wo der Märgel nicht zureicht, düngt man entweder mit Schafmist aus dem Stalle, oder durch den Hürdenschlag. Sowohl das eine als das andere geschieht in der Mitte des Septembers, und das Land wird darauf mit Roggen besäet, welchen man Brachroggen nennt. Nach der Aernte ackert man die Stoppeln unter und nennt dieß in Westphalen Felgen.

B. 1782 belegte man das Feld mit den Schafen, säete Gerste hinein, welche die erste Sommerfrucht wird. Nachdem man die Gerste eingeärntet hatte, pflügte man die Stoppeln unter, und machte dadurch den Acker plan, nach westphälischer Mundart. Dieses Abplanirungs-

Geschäft wird strecken, oder nach der lippischen Mundart strehken genannt. *)

C. Im Frühlinge 1783 wurde der Acker mit einem Gemische von Erbsen, Wicken und Bohnen bestellt, und ein Theil davon auch mit Leinsamen. Jenes wird unter dem Namen Rauchfutter oder Ruhfutter dem Rindvieh und den Pferden grün verfüttert, dieser aber der Spinnerey wegen gebauet. Von dieser zweyten Sommerfrucht, insgemein dort auch Wicken genannt, läßt man übrigens eine zur Reife kommen, theils um aus den Körnern neuen Samen zu gewinnen, theils das Stroh anstatt des Heues zu futtern, theils diesen Theil des Feldes vor der zu starken Austrockung zu sichern, und dadurch gleichsam zu düngen. In Oberdeutschland liegt zwar der Acker im dritten Jahre ebenfalls brach, und wird gedüngt; allein die westphälische Feldwirthschaft hat doch den Vorzug, daß der Acker fast immer Früchte trägt, und doch weniger Dünger dabey braucht.

Nach der Einärnte des gedachten Gemenges bearbeitete man das Feld eben so, als wenn es ganz braach gelegen hätte, um wieder Rocken hinein zu säen, den man Wickenrocken nennt; doch wechselt man bisweilen mit dem Rocken, und säet an dessen Stelle Weitzen; auch bestellt man im Frühjahre 1784 dieses Feld manchmahl mit Erbsen und Lein.

D. So wie man 1784 den Wickenrocken eingeärntet hat, belegt man den Acker im Herbste 1784 mit den Schafen, um ihn im folgenden Früh-

*) Im Mecklenburgschen heißt es strähken.

Frühjahre mit Gerste zu bestellen; wird er indessen nicht mit den Schafen belegt oder sonst gedüngt, so besäet man ihn mit Hafer.

E. Wenn die Gerste oder der Hafer eingeärntet worden ist, so kommt 1785 der im vorigen Jahre nicht gedüngte Theil in die Braache für das folgende Jahr, der gedüngte Theil hingegen wird bestellt. Weil jedoch der Hürdenschlag nicht dieselben Kräfte hat, als der Rindviehmist, so wird die darauf bestellte Winterfrucht, es sey nun Winterrocken, oder Winterrübsaat, auch nicht mit großer Hoffnung auf eine reiche Aernte gesäet.

F. Was also im Jahr 1785 nicht mit Schafen belegt war, das kam 1786 in die Braache; inzwischen hängt diese Ausnahme doch sehr von Umständen ab. Einige machten die Ausnahme nicht, sondern ließen den gepferchten oder mit Schafmist gedüngten Acker doch auch in die Braache legen. Die Braache, worunter die sogenannte Ruhe des Ackers verstanden wird, tritt also im sechsten Jahre ein.

Wo keine Schäfereyen sind, welche das Recht haben, das in den Braachäckern wachsende Gras abzuweiden, oder der Zehendherr nicht Nachtheil leidet, hängt es gemeiniglich von der Willkühr eines jeden Besitzers ab, ob er seine Einrichtung auf 1 oder 2 Jahre kürzer machen will, so wie auch, ob er das Braachfeld mit Rübsaat oder Hülsenfrüchten, wo nicht ganz, doch zum Theil, oder wohl gar zur Hälfte bestellen will.

Zu den Eigenthümlichkeiten des Charakters der hiesigen Einwohner und ande-

rer Westphalen gehören vorzüglich Arbeitsamkeit, Fleiß und Emsigkeit, verbunden mit einem gesunden und dauerhaften Körperbau; und alle diese Vorzüge erhalten sie einzig und allein durch ihre jugendliche Erziehung und Beschäfftigung.

Gleich nach seiner Geburt hat dieser Zögling der Natur alle die Vortheile, welche zur Entwicklung eines Körpers gehören, der bey zunehmenden Jahren allen Abwechselungen der Luft und rauhen Witterung ausgesetzt seyn, und zu schweren ermüdenden Arbeiten erzogen werden soll.

Drey Jahre genießt das Kind der Mutter Brust, worüber Aerzte entscheiden mögen, ob diese Erziehungsweise für Mütter und Kinder schädlich oder vortheilhaft sey. Im vierten Jahre leistet das Kind gemeiniglich dem Kuhhirten Gesellschaft und wird daher unter dessen Anführung sehr frühzeitig mit der väterlichen Flur bekannt, auf welcher es die erste Laufbahn seines arbeitsamen Lebens anfangen soll.

Mit dem siebenten Jahre seines Alters nimmt die Zeit der moralischen Bildung nach den gesetzlichen Vorschriften ihren Anfang. Die Schulzeit ist Vormittags auf drey und Nachmittags ebenfalls auf drey Stunden festgesetzt. Damit jedoch der Knabe außer den Schulstunden nicht unbeschäftigt bleibet, muß er beym Schulgehen von Martini, oder von der Zeit an, wenn das Vieh im Stalle behalten wird, bis zum ersten May täglich sieben Gebind Garn, jedes Gebind von 66 Faden über den langen Haspel von $3\frac{1}{2}$ Elle, und in Gegenden, wo klein Garn gesponnen wird, zehn Gebinde zu 60 Faden über den $2\frac{1}{4}$ Elle langen kleinen Haspel liefern; hingegen

in der Zeit vom May bis 14 Tage nach Michaelis die Gänse hüten, und der Schulordnung gemäß in den Mittagsstunden einige Stunden in die Schule gehn.

Vierzehn Tage vor Michaelis wird in der Ucht, das heißt, in dem Zeitraume von 2 Uhr des Morgens an bis zum Anbruche des Tages das Reinmachen des Flachses vorgenommen, so lange es die Witterung zuläßt. So bald hingegen die eintretende Kälte daran hindert, zieht sich die ganze Hausfamilie in die Spinnstube. Hier wird in langen Winterabenden vom Hausvater und der Hausmutter, den Kindern und dem Gesinde am Spinnrade gearbeitet.

Wenn der Knabe bis zum neunten Jahre mit dem Gänsehüten und Garnspinnen sich beschäftigt hat, wird er zum Kuhhirten befördert. Das Rindviehweiden dauert vom 1sten May bis zu Martini hin, wobey er in der Mittagszeit wenigstens 1 Stunde die Schule besuchen, oder, wenn dieß nicht möglich ist, den Heidelbergschen Catechismus und den Psalter nach Verordnung des Schulmeisters lernen, des Winters aber 6 Stunden täglich in die Schule gehen, und dabey entweder 9 Gebinde Garn über den langen, oder 15 Gebinde über den kleinen Haspel oder Weife spinnen muß.

Diese lebens- und Arbeitsweise setzt der Knabe bis zum zwölften Jahre fort; allein im zwölften und dreyzehnten Jahre muß er im Sommer alle Sonntage Nachmittags in die Kirche zum Kinder-Examen gehn, wo der Prediger katechisirt.

Der Kuhirte bekommt, wenn er nicht bey seinen Aeltern ist, an lohn des Sommers 1 Rtl. und 3 Ellen aus gehecheltem Flachse mit Heede- oder Wergeinschlage gewirktes Mengellakenlinnen zum Hemde.

Vom dreyzehnten Jahre an wird er Pferdejunge und geht von Martini an des Winters 6 Stunden in die Schule, und erhält, wenn er zum Abendmahle zubereitet wird, täglich vom Prediger Unterricht im Christenthume.

Nach dieser Zeit muß er vom dreyzehnten bis zum sechszehnten Jahre im Sommer als Pferdejunge den Pflug treiben und halten, in der Heuärnte mit Heu machen, in der Kornärnte abreffen, d. h. das gemähete Korn in Ordnung legen, und nachrechen, des Abends aber die Pferde hüten; im Winter besorgt er die Pferdefütterung, das Putzen derselben, Wassertragen ꝛc. und muß dabey, wenn er confirmirt worden ist, täglich 15 — 20 Gebind Garn über den langen Haspel, oder 25 — 30 Gebind über den kleinen Haspel spinnen. Nach der Gesindeordnung vom 6ten Febr. 1752 bekomimt er jährlich an lohn 4 Rthlr. und 2 Hemden. Nach erfolgter Confirmation wird er gleich nach dem sechszehnten Jahre einrollirt und in die Conscriptions-liste eingetragen, dabey von ihm nach der landesherrlichen Verordnung vom 19ten Febr. 1765 an Eidesstatt angelobt wird, daß er sein Vaterland nicht verlassen, ohne Urlaub und Paß nicht in andere Lande sich begeben, noch über die Zeit des Urlaubs bleiben wolle.

Vom siebenzehnten bis ins zwanzigste Jahr wird er Schulte oder Kleinknecht, der im Sommer

mer alle Hofarbeit verrichten muß, wozu der Großknecht und Pferdejunge nicht gebraucht werden können. Diese Arbeiten sind im Garten graben, Hecken einbinden, Holz hauen, den Pflug halten, Getreide mähen, dreschen ꝛc. ꝛc. und dabey nach geendigter Arbeit ein Stück Garn über den langen oder anderthalb Stücke über den kleinen Haspel spinnen.

Vom ein und zwanzigsten Jahre an übernimmt der so abgehärtete Jüngling die Dienste eines Großknechts, muß 4 — 8 Pferde füttern, und Futter für sie schneiden. Von Petri Stuhlfeyer an bis zur Zeit, da der Pflug ins Feld geht, hilft er von Tagesanbruch an die Hecken ausputzen und einbinden, Holz hauen ꝛc. ꝛc. Bey der Feldarbeit muß er pflügen und säen, und dabey den Herrenspanndienst verrichten. Wenn nicht gedroschen wird, muß er beym Futterschneiden und Pferdefüttern alle Tage ein Stück Garn über den langen Haspel oder 27 Gebinde über den kleinen liefern.

Der Hausherr, Meyer oder Bauer muß alle diese Geschäfte leiten, in Bewegung bringen und dem fehlenden nachhelfen. Außerdem muß der Meyer, wenn er keinen besondern Schweinhirten hält, die Mastschweine selbst füttern, weil er den Schlüssel zum Getreideboden nicht leicht andern anvertrauen kann. Aus diesem Grunde verrichtet er auch das Mahlen, Brotbacken und Obstdarren selbst. Des Morgens ist er der erste auf und des Abends der letzte zu Bette, und sieht besonders vor dem Schlafengehen alles Geschirr ꝛc. ꝛc. nach, und ob Feuer und Licht gehörig ausgelöscht sind.

Die-

Dieser ununterbrochenen Arbeit und Thätigkeit muß man vorzüglich die große Sittlichkeit und die wenigen Ausschweifungen zuschreiben, die man überhaupt in Westphalen unter den Landleuten findet.

Oekonomische Nachrichten aus Westphalen, und von der Erziehung des Landmanns in der Grafschaft Lippe. — In Weddigen's neuem westphälischen Magazine, I. Band. Heft III. S. 256 und Heft VI. S. 177. Heft IX. S. 23. 58.

Ein Auszug daraus in Leonhardi's ökonomischen Heften für den Stadt- und Landwirth. Febr. 1796. S. 131.

Ueber die Contributions-Einrichtung in der Grafschaft Lippe — in Weddigen's neuem westphälischen Magazine. I. 374.

Donop Beschreibung der fürstl. Lippeschen Lande in Westphalen. Lemgo 1790. 8.

3. **Lippe**, ein Fluß, der in der Gegend von Lippspring im Paderbornischen entspringt, von da gegen Westen und zwar neben den Städten Lippstadt und Hamm vorbey läuft, und bey Wesel in den Rhein fällt. Seine Länge beträgt, die Krümmungen nicht mit gerechnet, etwa 24 Meilen, und er gereicht den an ihm gelegenen Ländern, des erleichterten Transportes ihrer Producte wegen ꝛc. ꝛc. zu einem ungemeinen Nutzen.

4. **Lippe** oder **La Lippe**, eine neue Festung unweit Elvas in Portugal, die 1763 und 64 unter der Aufsicht des Grafen Wilhelm Friederich Ernst von Schaumburg-Lippe angelegt, und nach ihm von dem Könige benannt worden. Sie ist ein Viereck von vier Bastionen und einem Hornwerke, nebst einigen Außenwerken, sehr stark und erhaben, und hat bombenfreye Casematten, auch fast lauter bedeckte Batterien, und kann eine

lange

lange Belagerung aushalten, wenn sie 2000 Mann zur Besatzung hat.

Engelhard geographisch-statistische Reisen 1. Th. S. 77.

Lippe, (aufgesprungene) s. oben, S. 399.
— (ausgeschlagene) s. oben, S. 399.
— (Hasen-) s. Hasenscharte, Th. 22. S. 189.
— (Korallen-) s. unter Koralle, Th. 44. S. 266.
— (Ober-) s. oben. S. 397.
— (rothe) s. oben, S. 399.
— (spröde) s. oben, S. 399.
— (Unter-) s. oben, S. 397.
— (Vor-) s. oben, S. 398.

Lippenadern, diejenigen Adern, die das Blut nach den Lippen hin- und zurückführen. Dieses sind deshalb so wohl Arterien als Venen, die in der Anatomie verschiedene Nahmen haben, worüber man S. Th. Sömmering vom Baue des menschlichen Körpers IV. Th. §. 110. S. 139, und §. 242. S. 372. und ähnliche Werke nachsehen kann.

Lippenausschlag rührt gewöhnlich von verdorbenem Magen her. Die Lippen fangen bey diesem kleinen Zufalle erst an zu jucken, erhitzen sich, wenn man sie scheuert, und es werfen sich darauf kleine zusammenfließende eiternde Blattern auf, die hernach eine schorfige Rinde bekommen. Zur innerlichen Cur, gegen dieses Uebel, verordnen einige Aerzte abführende und blutreinigende Mittel. Aeußerlich lassen sie den Ort täglich mit Majoran-Wasser, in welchem ein wenig cyprischer Vitriol aufgelöset worden, bestreichen.

Ein anderes Mittel hiergegen ist folgende schleimartige Salbe. Man besprengt Quittenkerne mit Rosenwasser, und zerstößt sie stark in einem Mörser. Auf die Masse gießt man noch mehr Rosenwasser, und rührt sie damit stark, bis sie ganz zähe und schleimig geworden. Endlich wird sie durch ein feines leinenes Tuch gepreßt, und es werden die ausgeschlagenen Stellen der Lippen damit öfters bestrichen. — Diese Salbe, die man auch bey durchgesogenen Warzen der Brüste mit sehr gutem Erfolge gebrauchen kann, hat nichts widerliches im Geschmacke, heilt, kühlt und vertreibt die Entzündung.

Einige Leute haben die üble Gewohnheit, immer auf die Lippen und die kleinen Fäserchen derselben zu beißen. Daraus entstehen zuweilen bösartige Ausschläge, weil sie sich diese kleine Untugend so sehr angewöhnt haben, daß sie die schadhaft gewordene Stelle in Gedanken immer wieder mit den Zähnen berühren. Das beste Mittel, bey übrigens gesunden Säften, ist daher das, sich zu üben, nichts in Gedanken zu thun, um das Heilen nicht zu unterbrechen. S. auch Lippenkrebs.

Lippen-Bandagen oder Lippenbinden. Wenn man die Lippen verbinden will, so wird erstlich eine einköpfige Binde dazu erfordert. Deren Ende applicirt man am Nacken, fährt damit, wenn die Oberlippe verbunden werden soll, über einen Schlaf, bey der untern aber unter einem Ohre zu der Lippe, von da über die gegen über gelegene Seite wieder zu dem Nacken, wo man die erstere Umwickelung zerschneidet, und eine Zirkel-Tour über die Stirne formirt. Eben dieses verrichtet auch eine zweyköpfige Binde, deren mit-

mittelsten Theil man auf die Lippe legt, und mit den Köpfen nach dem Unterschied der Lippe, welche man verbinden will, entweder unter oder über die Ohren zu dem Nacken geht, wo man sie kreutzweise über einander legt, und zur Stirne führt. Zweytens ist man einer gespaltenen Binde, dergleichen zur Nasenschleuder erfordert wird, benöthigt. Hier sind eben diese Umwickelungen, wie bey der Schleuder, zu merken, doch so, wenn man die obere Lippe verbinden will, so müssen die untersten Köpfe über die Schläfe, und die obersten unter die Ohren; wenn aber die untere Lippe schadhaft ist, so gehen so wohl die obersten, als untersten Köpfe unter die Ohren zu dem Nacken. Sonst gebraucht man zum Verbinden der schadhaften Lippen, auch noch die so genannten Schleuderbinden, wovon eine Art auch Lippenschleuder heißt, und in diesem Art. nachzusehen ist.

Lippenblume, eine einblättrige Blume, die lippenförmig gespalten ist. S. oben, S. 401.

Lippenbuchstabe, ein Buchstabe, welcher vornähmlich mit den Lippen ausgesprochen wird, dergleichen das b, m, p, f, v, w, sind, wovon die drey letzten zugleich Blaselaute sind, weil sie von einem ausgestoßenen Winde begleitet werden. Betrachtet man diese Buchstaben als bloße Laute, so werden sie auch **Lippenlaute**, ihrer Figur nach aber **Lippenlauter** genannt.

Kempelen Mechanismus der Sprache. S. 161.

Lippendublett oder **Lippdublett** ist eine Muschel, Venus vimbriata L. S. **Venusmuschel**. **Lefzen-Doublett** ist Th. 67. S. 692. nach **Tiegerzunge** gewiesen. **Tiegerzunge** ist sonst aber

aber der Nahme für Venus tigerina L., und es mag hier vielleicht eine Verwechselung statt finden, die im Art. Venusmuschel aufgeklärt werden kann.

Lippene oder Lippehne ist eine kleine Immediat-Stadt, im Soldinschen Kreise in der Neumark, die sich vorzüglich vom Ackerbau, Viehzucht (da die Wiesen, welche die Stadt besitzt, sehr ansehnlich sind) und Fischerey ernährt. Die hiesigen Muränen sind in der Neumark berühmt. Es ist hier 1 Pfarrkirche, 1 Zollamt, 1 Postamt, und zur Garnison 1 Escadron des Dragoner-Regiments N. 1. Der Magistrat hat hohe und niedere Gerichtsbarkeit und die Kämmerey besitzt ein Vorwerk bey der Stadt. Die hiesige Armenkasse erhielt im Jahre 1796 eine Stiftung von 400 Rthlr. zum Schulgelde für arme Kinder.

Lippenförmig, dieser Ausdruck wird von Blumen gebraucht, und ist oben, S. 401. schon erklärt.

Lippenfutterale, die wieder das Aufspringen und Aufschwellen der Lippen gut sind, hat Herr Arnoux in Paris erfunden. Er nannte sie Bisbis und verkaufte sie zu 3 livres.

Gothaischer Hofkalender vom Jahr 1787.

Lippengehenke. Bey einigen wilden und halbwilden Völkerschaften ist es Sitte, die Lippen zu durchbohren, und einige Sachen, von denen sie glauben, daß sie ihnen zur Zierde gereichen, anzuhängen, so etwa, wie man Ohrringe und Ohrengehenke trägt. Man sehe unter andern von den Lippengehenken der Abiponer in Paragnay in Fabri's geographischem Lesebuche. VII. S. 145. Andere in Dixon's Reise um die Welt. S. 70.

159. 189. mit Abbild., und in verschiedenen sonstigen Reisebeschreibungen. Auch vergleiche man den Art. Lippenschmuck.

Lippengeschwür, s. Lippenkrebs.

Lippenhalter, ist eine besondere Zange, die von Wundärzten bey den Operationen der Hasenscharten gebraucht wird, um mit derselben die getrennten Theile der Lippe einander näher zu bringen, daß sie an einander gefügt werden können. S. Arnemann chirurgische Instrumente S. 105. 108.

Lippenisch Bier, s. unter Bier, Th. 5. S. 27.

Lippenkrankheiten, s. die Artikel Lippenausschläge, Lippenkrebs, Lippenwunden und Lippenzufälle.

Lippenkrebs. Der so genannte lippenkrebs ist sowohl in Absicht seiner Entstehung als auch seiner äußerlichen Beschaffenheit sehr verschieden, und es ist sehr schwer, in jedem besondern Falle mit Bestimmtheit zu sagen, ob ein Geschwür an der Lippe verdient Krebs genannt zu werden, oder nicht. Hartnäckige Geschwüre an den Lippen entstehn oft ganz allein von gallichten oder atrabilarischen Schärfen im Unterleibe. Ein schmerzhafter Knoten in der Lippe, den man für einen verborgenen Krebs hielt, wurde durch Brech- und Purgier-Mittel, vorzüglich durch den Gebrauch des Helleborus niger geheilt, *) und es ist bekannt, daß sich zu gastrischen Krankheiten oft Geswüre an den Lippen gesellen. Ein bösartiges Geschwür an der untern Lippe wurde durch einen widernatürlich langen und schiefstehenden

*) Jourdain, de Maladies de la Bouche, Tom, II. p. 172.

Schneidezahn der obern Kinnbacke verursacht, und heilte von freyen Stücken, nachdem dieser ausgezogen war. *) Es gibt viele so genannte Lippenkrebse, die bloß scorbutische Geschwüre sind, und durch antiscorbutische Mittel geheilt werden. Geschwüre an den Lippen, die man für Krebse hält, sind zuweilen nichts anders, als Frostbeulen. Viele Geschwüre an den Lippen, die anfangs ganz gutartig sind, werden durch den unvernünftigen Gebrauch scharfer und ätzender Mittel, die man, weil man alle Geschwüre an den Lippen gern sogleich für krebsartig hält, so oft ohne Ursache anwendet, bösartig gemacht.

In allen diesen und mehreren andern ähnlichen Fällen verdient das Geschwür keinesweges den Nahmen eines Krebses. Nur dann verdient es ihn allenfalls, wenn es sehr hartnäckig und bösartig zu seyn scheint, und seine Ursache nicht erhellet; obgleich auch in diesem Falle selbst das Geschwür von verschiedener Natur und Beschaffenheit seyn kann, und folglich eine verschiedene Kurart erfordert. Nicht zu gedenken, daß die Schwierigkeit der Erkentniß der Ursache oft nicht in der bösartigen Natur der Krankheit, sondern in der Unwissenheit des Wundarztes liegen mag.

Dieser sogenannte Lippenkrebs erscheint unter mancherley Gestalt, manchmal als ein exulcerirtes warzichtes Gewächs, das zuweilen die Größe eines Apfels erreicht, manchmal als ein fressendes Geschwür, manchmal als ein harter Knoten, der sich endlich exulcerirt u. s. w. Zuweilen ist er schmerzhaft, zuweilen ganz und gar nicht. Eben so verschieden ist auch die Veranlassung

*) Jourdain, l. c. p. 196.

lassung dazu. Manchmahl entsteht er ganz von freyen Stücken, zuweilen gibt eine kleine Blatter, eine Spalte in der Lippe, eine Excoriation oder Abhäutung u. s. w. Gelegenheit dazu. Er scheint durch Ansteckung entstehen zu können. Gewöhnlich beobachtet man ihn an der Unterlippe; zuweilen jedoch auch, obgleich nur sehr selten, an der obern Lippe. Uebrigens scheint der Lippen- und Gesichtskrebs überhaupt weniger bösartig zu seyn, als der Brustkrebs; wenigstens ist er weit öfter durch Aetzmittel, oder durch die Operation geheilt worden, als dieser.

Die mehrsten von den Mitteln, die im Artikel Krebs, Krebsgeschwür bey Menschen, Th. 48. S. 354. u. flg. genannt sind, können auch bey diesem Krebse angewendet werden. Vorzüglich hat man gegen den Lippenkrebs den Arsenick, das komische Mittel *), das China-Dekokt, den frisch ausgepreßten Saft des Onopordon äußerlich; antiscorbutische Mittel innerlich; den Magensaft, das Ochsenblut, das Martinetsche Wasser, den Sublimat innerlich und äußerlich mit Nutzen angewendet.

Von einem beynahe allgemeinen Gebrauche sind die Aetzmittel. Vorzüglich kann man sie mit der Erwartung eines guten Erfolges gebrauchen, wenn das Krebsgeschwür so beschaffen ist, daß es durch eine einmahlige Anwendung des Aetzmittels gänzlich getilgt werden kann. Es ist daher eine sehr wichtige Regel, bey dergleichen Schäden, wo möglich, das Aetzmittel nur einmahl, und ernstlich zu gebrauchen. Wenn diese Mittel zu wiederhohlten Mahlen angewendet wer-

*) Richters chirurgische Bibliothek. VII. B. S. 482.

den, und das Krebsgeschwür allmählich tilgen sollen, helfen sie nicht allein seltner, sondern verschlimmern auch oft das Uebel. Man hat verschiedene Gattungen von Aetzmitteln, ja sogar das Brennglas (S. Th. 48. S. 407.) gebraucht. Man applicirte es jedesmahl dergestalt, daß ein Brandschorf entstand, wiederhohlte den Handgriff so oft, bis das Geschwür ganz verzehrt war, und der Erfolg war glücklich.

Aber auch selbst in dem Falle, wo die Aetzmittel statt finden, verdient dennoch das Messer den Vorzug. Es wirkt geschwinder, mit weniger Schmerz, und nimmt den ganzen Umfang des Schadens weit sicherer genauer und zuverlässiger weg, als das Aetzmittel. Nicht zu gedenken, daß man mittelst des Messers der Wunde weit leichter eine Gestalt geben kann, die eine genaue Vereinigung verstattet, als mittelst des Aetzmittels.

Einige Neuere, z. B. Jourdain verwerfen alle Mittel, so gar das Messer. Sie behaupten, daß der wahre Lippenkrebs unheilbar sey, und über kurz oder lang nach der Operation wieder komme. Es ist freylich wohl nicht zu zweifeln, daß die Operation bey weitem nicht so oft, als es scheint, gelingt, da das Uebel oft spät, zuweilen erst nach drey, vier Jahren wieder kommt, und der Wundarzt nur selten Gelegenheit hat, seine Kranken so lange zu beobachten; indessen ist doch auch nicht zu läugnen, daß die Operation mit anhaltend gutem Erfolge verrichtet worden ist. Wenn man auch behaupten wollte, daß das Uebel in diesen Fällen kein wahrer Krebs gewesen sey, so ist dennoch die Operation nicht verwerflich, da man nicht in jedem Falle

wissen

wissen kann, ob das Uebel ein wahrer Krebs ist oder nicht: Oft ist es bey dem so lange nach der Operation wieder erscheinenden Uebel zweifelhaft, ob es eine Wiederkehr des vorigen, oder nicht vielmehr ein ganz neues Uebel genannt zu werden verdient. Oft mag auch wohl die Wiederkehr des Uebels der Vernachlässigung der innern Ursache desselben zuzuschreiben seyn, denn gemeiniglich behandelt man es bloß mit örtlichen Mitteln.

Der Wundarzt kann und darf bey dieser Operation zwar immer der Wunde eine Gestalt zu geben suchen, die eine leichte und gute Vereinigung verstattet; nur muß er dabey die weit wichtigere Regel, alles wegzunehmen, was nur im geringsten schadhaft ist, nicht versäumen. Die mehrsten Wiederfälle der Krankheit sind wahrscheinlich der Verabsäumung dieser Regel, und nicht der Unheilbarkeit der Krankheit zuzuschreiben. Er kann diese Regel desto leichter befolgen, und um sie genau zu befolgen, desto dreister lieber etwas mehr als nöthig ist, als zu wenig abschneiden, weil die Lippe sehr ausdehnbar ist, und man mehrere Beyspiele von Fällen hat, wo beynahe die ganze Lippe weggeschnitten worden, und dennoch die Vereinigung der Wunde sehr leicht, und ohne eine sehr merkliche darauf folgende Ungestaltetheit bewerkstelligt worden ist. Nicht allein alles das, was exulcerirt, geschwollen und hart ist, sondern auch das, was mißfarbig ist, muß abgeschnitten werden. Auf der äußern Ueberfläche der Lippe fällt der mißfarbige, das ist, rothe oder bläulichte Umfang des Uebels leicht in die Augen, nicht aber so leicht auf der innern Ueberfläche der Lippe, welche daher jeder-

zeit sorgfältig untersucht werden muß. Wenn also der Krebs die ganze Lippe durch und durch einnimmt, so kann der Wundarzt freylich nichts thun, als die ganze Lippe, so weit sie schadhaft ist, abschneiden, und da in diesem Falle eine Vereinigung nicht möglich ist, die Wunde eitern lassen, und wie eine jede andere Wunde behandeln. Wenn hingegen der Umfang und die Gestalt des Schadens es nur einigermaßen verstatten, muß der Wundarzt immer der Wunde eine solche Gestalt zu geben suchen, daß die Vereinigung derselben durch die blutige Naht möglich ist. Und dieses findet in den meisten Fällen statt; denn die Lippen sind sehr ausdehnbar. Man kann zwey Drittheile der Lippe abschneiden, und dennoch die blutige Naht mit dem besten Erfolge anlegen.

Je früher die Operation verrichtet wird, desto gewisser gelingt sie. Nur durch Aufschub und unzureichenden Gebrauch des Messers und der Aetzmittel wird das Uebel in den meisten Fällen unheilbar. Je weiter es um sich greift, desto schwerer ist es zu heilen. Ergreift es den Knochen, das Zahnfleisch, die Drüsen unter der Kinnbacke, oder andere Theile, die nicht ausgeschnitten werden können, so ist es unheilbar. Wenn das Zahnfleisch mißfarbig ist, und die Drüsen unter der Kinnbacke schon angeschwollen sind, findet die Operation nicht mehr statt. Wenn nur die äußere Ueberfläche des nahen Knochens angegriffen ist, kann man zwar die Operation unternehmen, und die schadhafte Knochenfläche abkratzen, oder mit dem glühenden Eisen berühren, der Erfolg ist doch aber immer sehr zweifelhaft. Die Größe des Krebsklumpens hindert die Operation nicht; man hat sie in einem

Fal-

Falle *) mit einem vollkommen glücklichen Erfolge verrichtet, wo das Krebsgewächs so groß war, daß es bis auf die Brust herab hing. Mit einem eben so glücklichen Erfolge verrichtete man einmahl die Operation in einem Falle, wo sich die innere Ueberfläche der Lippen und Backen sehr rauh anfühlte, gleichsam als wenn sie mit feinem Sande bestreuet wäre.

Die Operation kann man auf eine vierfache Art verrichten. Man schneidet entweder die Lippe ganz oder größtentheils, so wie es der Schaden erfordert, ohne auf die Gestalt der Wunde zu sehen, aus, und behandelt die Wunde, ohne sie zu vereinigen, wie eine einfache eiternde Wunde. Oder man schneidet, wenn der Schaden durch die ganze Dicke der Lippe, in einem kleinen Umfange dringt, das schadhafte Stück heraus, sucht der Wunde so viel als möglich die Gestalt eines V zu geben, und legt die Hasenschartennaht an. Manchmahl sitzt das Krebsgewächs an der äußern Seite der Lippe, und die Lippe ist weich, und auf ihrer innern Ueberfläche nicht mißfarbig. In diesem Falle kann man das Gewächs äußerlich nahe an der Haut abschneiden. Nur muß man suchen, ein wenig tief in die Substanz der Lippe mit der Schere oder dem Bistouri zu dringen, damit nichts von der Wurzel zurück bleibt. Kann dieß nicht wohl geschehen, so thut man wohl, wenn man gleich nach der Operation die kleine Wunde mit einem glühenden Eisen, oder irgend einem andern Aetzmittel berührt.

Wenn der Krebs am Rande der Lippe befindlich ist, und unter demselben die Lippe weich

und

*) Le Dran observat. T. I, p. 78.

und ohne Fehler ist, kann man den Rand der schadhaften Lippe so weit und tief durch einen flachen Schnitt wegnehmen, als sich der Krebsschade erstreckt. Nur thut man in diesem Falle wohl, wenn man so wohl unterwärts als seitwärts etwas tief und weiter schneidet, als es der Schade zu erfordern scheint. Man bedeckt den Wundenrand der Lippe mit einem Läppchen, das man dergestalt über die Lippe herabhängt, daß das eine Ende die innere, das andere die äußere Fläche der Lippe bedeckt, befeuchtet es oft mit Goulardschem Wasser, oder irgend einem andern ähnlichen Mittel, und befestiget das äußere Ende desselben mit einem Heftpflaster. Gemeiniglich trocknet und heilt die Wunde in wenigen Tagen. Zuweilen bleibt ein kleiner Fleck an derselben lange feuchte, und wird endlich unrein und verdächtig. Man thut am besten, wenn man statt aller Versuche ihn durch äußere Mittel zu reinigen und zur Heilung zu bringen, mit der Schere ihn wegnimmt, und ein wenig tief ausschneidet.

Nach erfolgter Heilung hat man Ursache noch lange auf seiner Huth zu seyn, den oft erfolgt die Wiederkehr des Uebels sehr spät. Vorzüglich muß man, wenn irgend eine innere Ursache an dem Schaden Antheil zu haben scheint, dieselbe aufs sorgfältigste wegzuräumen suchen.

Bey seiner Wiederkehr erscheint der Schaden in verschiedener Gestalt. Oft entsteht an der Narbe von neuem ein Brennen, eine Härte und ein Geschwür; zuweilen schwellen die Drüsen unter der Zunge an; zuweilen erfolgen heftige Zahnschmerzen, und endlich ein krebsartiges Geschwür des Kinnbackenknochens u. s. w.

A.

A. G. Richter's Anfangsgründe der Wundarzneykunst. II. Band. Göttingen 1789. 8. S. 326 bis 334. — Sonst sehe man auch noch

Sammlung auserlesener Abhandlungen für Aerzte, im allgemeinen Register b. 12 B.

Bernstein's chirurgisches Lexicon, unter Wasserkrebs.

L. Heister's kleine Chirurgie, oder Handbuch der Wundarzney, S. 281.

Lippenlaute und Lippenlauter, s. Lippenbuchstabe.

Lippenmuskeln, sind diejenigen Muskeln, wodurch die verschiedenen Bewegungen der Lippen hervorgebracht werden. Dergleichen sind der Aufzieher der Oberlippe (Levator Labii superioris), welcher die Oberlippe schief gegen das Auge hinauf zieht, und daher die Wange zwischen dem Auge und der Oberlippe auftreibt; der Niederzieher der Unterlippe (Depressor Labii inferioris), welcher die Unterlippe und das Kinn schief hinabzieht, und einige andere. Mehr sehe man in S. Th. Sömmering's Bau des menschlichen Körpers. III. Th. S. 79. u. flg. Von den Lippenmuskeln der Pferde findet man etwas in der Bibliothek für Thierärzte. Th. I. S. 125.

Lippen-Pomade, eine Pomade, die gewöhnlich aus Cacao Butter bereitet wird, um die aufgesprungenen Lippen und andere durch Kälte und Rauheiten der Witterung spröde gewordenen Theile des Gesichts damit zu bestreichen. S. Cacao-Butter, Th. 7. S. 509.

Lippensalbe, s. Lippenausschläge, oben, S. 414.

Lippenschleuder, besonders **Unterlippenschleuder**, ist eine Binde, ungefähr eine gute Elle lang, und vier Quersinger breit, welche zum Verbinden der Unterlippe gebraucht wird. Die sonstigen Schleuderbinden haben gewöhnlich vier Streifen, um sie desto besser befestigen zu können, wie es bey Schleuderbinde gezeigt werden wird.

Lippenschmuck. Die gebildeten Nationen kennen keinen andern Schmuck der Lippen, als die unverstellte schöne Form der Lippen in ihrer jugendlichen Röthe, mit dem Ausdruck einer liebenswürdigen Denkungsart; und alle Bemühungen, die Lippen zu verschönern gehen nur dahin, diese anziehende Blüthe zu erhöhen, oder wenn sie verloren ist, durch künstliche Mittel wieder herzustellen. Bey den wilden Völkerschaften findet man indessen zuweilen seltsame Sitten und Gebräuche die Theile ihres Körpers zu verschönern, die mit unsern Begriffen ganz im Widerspruche stehen. Einige tättowiren sich nicht nur die Lenden, Arme und Wangen, sondern auch die Lippen mit allerley charakteristischen Zügen, wobey jedoch gewöhnlich auf den Stand des Individuums Rücksicht genommen wird;*) andere bemahlen sich mit groben grellen Farben ihre Augen, Wangen und Lippen, um furchtbar oder liebenswürdig zu werden. Sehr auffallend ist aber die Sitte der Bewoh-

*) Das Töttowiren, welches besonders bey den Einwohnern auf den Inseln der Südsee gebräuchlich ist, besteht darin, daß man die Haut mit spitzigen Instrumenten aufkratzt ꝛc. ꝛc. und alsdann ein gefärbtes Pulver mit etwas Fett einreibt, welches, wenn die unzähligen kleinen Wunden heilen, unauslöschliche Zeichnungen auf der Haut zurück läßt. In den Beschreibungen der Seereisen findet man häufige Anführungen davon.

wohner der Inseln zwischen dem nördlichen Asien nnd Amerika, in dieser Rücksicht. Diese machen nähmlich in der Jugend zwey tiefe Einschnitte in die Unterlippe, und setzen 1 — 2 Zoll lange geschliffene Wallroßzähne hinein, welches sie für ein vorzügliche Zierde halten. — Mehrere Beyspiele der Art findet man in dem Aufsatze:

Verunstaltungen des Mundes in der Absicht ihn zu verschönern. In Meiners und Spittler's Göttingischem Magazine. IV. Band II. St. S. 371. — Auch in

Streit's schlesischer Monathsschrift 1792. VIII St. S. 109 u. flg. — so wie in den, im Art. Lippengehenke angegebenen Werken.

Lippenwunden, wenn sie gehauen oder geschnitten sind, sind mehrentheils sehr leicht zu vereinigen. Bey schiefen Wunden dieser Art wird jederzeit die blutige Nacht erfordert. Findet der Wundarzt die Wunde bereits stark entzündet, so verschiebt er die Anlegung der blutigen Nacht, bis sich die Entzündung größtentheils verloren hat. Auch gerissene gequetschte Wunden können geheftet werden, wenn sie eine zeitlang geeitert, und sich gereinigt haben. Sind sie sehr ungleich, so thut man manchmahl am besten, wenn man gleich anfangs, so wie bey der Hasenscharte, ihre Ränder abschneidet, und ihnen eine solche Gestalt gibt, daß sie so gleich vereinigt werden können.

Richter's Anfangsgründe der Wundarzneykunst. Zweyter Bd. Göttingen 1789. S. 334. §. 415.

Lippenzufälle. Außer den in den vorstehenden Artikeln **Lippenausschläge, Lippenkrebs** und **Lippenwunden**, gibt es noch verschiedene andere Zufälle an den Lippen, die einer Erwähnung be-

bedürfen, da sie diejenigen, die damit behaftet sind, oft in viele Besorgnisse setzen.

Auf der inneren Ueberfläche der Lipven, vorzüglich der Unterlippe, findet man nicht selten kleine Knoten, die glänzend weiß sind, sich hart anfühlen, aber nicht schmerzen. Sie sind gemeiniglich so groß wie eine Erbse, zuweilen erreichen sie jedoch die Größe einer Haselnuß. Sie bestehn aus einem festen Sacke, in welchem eine helle lymphatische Feuchtigkeit enthalten ist. Sie öffnen sich zuweilen von freyen Stücken, leeren sich aus, fallen zusammen, schließen sich wieder, und füllen sich von neuem an. Sie sind übrigens ohne Gefahr. Am besten schneidet man sie mit einer Schere aus, nur muß man wohl darauf sehen, daß nicht das geringste vom Sacke zurück bleibt, sonst entstehen sie unausbleiblich von neuem wieder. Allenfalls kann man einen Faden durchziehen, um sie mittelst desselben hervor zu ziehen, und sie desto besser rein ausschneiden zu können. Selten ist man übrigens im Stande, sie mit einem Schnitte wegzunehmen; gemeiniglich muß die Schere mehrmahls angesetzt werden, um die Ueberbleibsel von der hintern Fläche des kleinen Sacks wegzunehmen. Einige öffnen die Geschwulst mit der Spitze einer Lanzette, leeren die Feuchtigkeit aus, und verzehren den Sack allmählich mit Aetzmitteln, worunter einige vorzüglich den Salzgeist empfehlen. Diese Behandlungsart aber ist langweiliger und schmerzhafter; auch ist man man dabey nie ganz sicher, daß nichts vom Sacke übrig bleibt. Noch langweiliger und unsichrer ist der Gebrauch des Haarseils, welches einige durch den Knoten ziehen, um ihn mittelst der dadurch erregten Eiterung allmählich zu verzehren.

Zu-

Zuweilen erzeugen sich von freyen Stücken, oder nach äußerlichen Querichungen kleine Abscesse in den Lippen, die gemeiniglich sehr schmerzhaft sind, mehrentheils aber bey dem Gebrauche äußerlicher erweichender Mittel sich bald von selbst öffnen, und selten weiter eine besondere Behandlung erfordern.

Zuweilen ist die eine oder die andere Lippe durch einen Fehler der ersten Bildung an irgend einer Stelle zu kurz. Gemeiniglich ist sie an dieser Stelle auch widernatürlich dünn. Am besten schneidet man diese Stelle mit einer Schere aus, gibt der Wunde die Gestalt eines V, und vereinigt sie mittelst der blutigen Naht.

Auch Balggeschwülste können an den Lippen entstehn. Man behandelt sie hier, wie an andern Theilen.

Bey neugebornen Kindern findet man zuweilen rothe, schwammichte, varicose Geschwülste an den Lippen, die das Saugen hindern, welche abgeschnitten werden müssen. Gemeinichlich bluten sie nach der Operation ziemlich stark.

Zuweilen schwellen die Lippen nach zurückgetriebenen Hautausschlägen oder bey verstopfter monathlicher Reinigung gleich zwey en Würsten an und werden zugleich blau, ohne jedoch zu schmerzen. In Absicht der Kur dieses Zufalls kommt es vorzüglich darauf an, die Ursachen desselben zu heben.

Richter a. a. O. S. 336—337. §. 417.

Von den Lippenzufällen der Pferde und einiger anderen Thiere handelt Vitet's Unterricht in der Vieharzneykunst, II. Th. 1 Bd. S. 197.

197. Hiervon, so wie von mehreren dahin gehörigen Gegenständen, wird im Artikel Maul der Pferde ꝛc. ꝛc. die Rede seyn, da diese Materie Th. 67. S. 692 und an anderen Stellen der Encyklopädie einmahl dahin gewiesen ist.

Lipper heißt in Coblenz ein junger Ochse.

Lipperode, ein guter Flecken an der Lippe, der nebst seinem Amte von Lippe-Büdeburg 1748 an Detmold bey dem Vergleiche über die Brackische Landes-Portion völlig abgetreten worden ist. Das ehemahlige hiesige Schloß ist abgetragen.

Lippfisch, eine zahlreiche Fischgattung, die faltige Lippen und bedeckte Lippenknochen hat, und in die Ordnung der Brustflosser, Thoratici, gehört. Die Nahmen, die diese Gattung bey verschiedenen Schriftstellern führt, sind vorzüglich folgende: Labrus, bey dem Bloch [1]), Linné [2]), Artedi [3]), Gronov [4]), Forskael [5]), und Brunnich [6]), Cicla, Synagris, und noch einige andere Arten, Sargus, bey dem Klein [7]), Wrasse, bey Pennant [8]), Labre bey Bonnaterre [9]), Per-

[1]) D. Marcus Elieser Bloch's Naturgeschichte der ausländischen Fische. V. Th. Berlin, bey dem Königl. akadem. Kunsthändler J. Morino und Comp. 1791. 4. mit illuminirten Kupfern.

[2]) Linn. Syst. Natur. Gen. 166. p. 473. ed. Gmel. p. 1283.

[3]) Artedi. Gen. 27. p. 33. Syn. p. 53.

[4]) Gronov. Mus. I. p. 36. Mus. II. p. 26. Zooph. p. 71.

[5]) Forskael. Descript. Animal. p. 34.

[6]) Brunnich. Pisc. Mass. p. 49. 95.

[7]) Klein. Miss. Pisc. V. p. 46. 50. n. 8 — 11. 58. n. 4. 5. 7.

[8]) Pennant. B. Zoolog. III. Gen. 26. p. 244.

[9]) Bonnatérre Encyclop. Ichth. Gen. 14. p. 105.

Perroquet bey Gouan [10]), Vieille, Vielle, Turdus, Demoiselle d'Antibes bey Duhamel [11]), und Lippfische bey Müller [12]), Leske und anderen.

Man erkennt die zu dieser Gattung gehörigen Fische überhaupt nun zwar, wie gesagt, an den stark aufgeworfenen und faltigen Lippen, und an den kurzen und unsichtbaren Lippenknochen. Damit indessen auch diejenigen, die sich nicht mit der Anatomie der Fische bekannt gemacht haben, die angegebenen Merkmahle beym ersten Anblick eines hierher gehörigen Fisches erkennen mögen, so müssen selbige noch etwas genauer bestimmt werden.

Bey den Fischen überhaupt ist auch die obere Kinnlade dergestalt beweglich, daß sie sich hervor und zurück schieben läßt. Sie besteht aus zwey Knochen, die in der Mitte zusammen stoßen. Ein jeder von diesen ist an dem Orte der Zusammenfügung mit einem in die Höhe gerichteten Fortsatze (processus) versehen. Ueber diesem halben Kinnladen sieht man nach der Breite des Mundes zwey andere dünne Knochen, die mit ihren schmahlen Enden in der Mitte zusammen stoßen, und mit ihren breiten Enden über den Winkel des Mundes wegreichen. Sie sitzen gleich unter der Haut, und stehen mit den übrigen Knochen in keiner unmittelbaren Verbindung. Artedi nennt sie die äußern Kinnladen (Maxillæ externæ). Da sie indessen nur die Stelle der Lippen vertreten, auch nur höchst selten mit Zäh-

10) Gouan, Hist. de Poiss. gen. 12. p. 103. 133.

11) Duham. Trait. de Pech. III. p. 34. 59. 54.

12) Müller. Linnéisches Natur-System. Th. IV. S. 195.

Zähnen versehen sind, und überdem weder die Ober- noch Unterkinnlade unmittelbar berühren, so können sie wohl nicht eigentlich Kinnladen genannt werden. Noch weniger aber kann man sie mit dem Linné Lippen nennen, da man unter diesem Nahmen nur fleischige, aber keine knöcherne Theile versteht. Daß aber Linné letztere Art darunter verstehen müsse, erhellet aus dem, was er von solchen Fischen, die mit starken Lippen versehen sind, sagt: Diesen legt er nähmlich doppelte Lippen bey (Labia duplicata). Der Herr Doctor Wallbaum nennt sie in seiner neuen Ausgabe des Artedi S. 20. Knebelbart. Diese Benennung drückt zwar ihre äußere Gestalt ziemlich gut aus; da man indessen unter Bart einen haarigen Theil zu verstehen pflegt, diese aber knöcherner Substanz sind: so hält Bloch die Benennung Lippenbein, oder Lippenknochen für eben so schicklich, als die Benennung Zungenbein, welches auf gleiche Art nur durch Muskeln an den übrigen Theilen befestigt ist.

Da nun die zu dieser Gattung gehörigen Fische mit schmahlen und kurzen Lippenknochen, die man der starken und breiten Lippen wegen nicht sehen kann, versehen sind: so geben diese für diese Gattung einen Charakter ab. Diese Merkmahle finden sich nun zwar auch bey verschiedenen Fischen, die nach dem Blochschen Systeme zu andern Gattungen gerechnet sind; bey diesen kommen aber noch andere Merkmahle hinzu, vermöge deren sie nicht füglich bey den Lippfischen bleiben konnten.

Die hierher gehörigen Fische haben übrigens einen gestreckten Körper, einen in eine stumpfe Spitze auslaufenden Kopf, der bey einigen ohne

Schup-

Schuppen, bey andern nur zum Theil damit bedeckt ist. Die Schuppen sind, wie die der Schlangen, weich und oval. Die Seitenlinie ist bey den mehrsten hinterwärts stark gebogen, bey dem größten Theils abgerundet, und nur bey einigen wenigen in eine Spitze auslaufend. Sie haben sieben Flossen, wovon die am Rücken vorzüglich lang ist, prangen mit sehr schönen Farben, und werden in allen Welttheilen angetroffen. Sie leben vom Raube, lieben einen reinen Grund, und haben daher ein derbes und gesundes Fleisch.

Den griechischen Naturkündigern sind bereits sechs Arten von Lippfischen bekannt gewesen. So gedenkt Aristoteles des Meerjunkers, (Labrus Iulis L.), des Leberfisches, (L. Hepatus L.), des Röthlings, (L. Anthias L.), des Springers, (L. Scarus L.), der Seemerle, (L. Merula L.) und Athenaus des Steinfisches, (L. Cynaedus L.). In den neueren Zeiten sind aber von verschiedenen Naturforschern noch eine Menge andere entdeckt und beschrieben, so daß Linné schon 44 Arten in sein System aufnehmen konnte, und Bloch, obgleich er von diesen verschiedene nach anderen Fischgattungen versetzt hat, mit den 14 von ihm als neu beschriebenen zusammen ein hundert und eilf Arten oder Species rechnet, ohne noch viele andere, wovon die Abbildungen nicht sehr genau zu seyn schienen, als bey dem Renard, mit in Anschlag zu bringen.

Um die zu dieser weitläufigen Gattung gehörigen Arten desto eher von einander zu unterscheiden, machte schon Linné folgende Unterabtheilungen: 1) Lippfische mit gabelförmigem

Schwanze, 2) mit abgestuztem Schwanze und mit einer schon bekannten Zahl der Finnen oder Strahlen in der Rückenflosse, 3) mit einer unbekannten Zahl der Strahlen in der Rückenflosse. Diese Eintheilung, die für die große Menge der in neueren Zeiten hinzugekommenen Arten aber noch nicht genau genug war, und an sich auch etwas unvollkommen ist, verbesserte Bloch noch in einigen Stücken. Er theilt die Lippfische nähmlich ein 1) in Schwalbenschwänze, 2) in Rundschwänze a) mit glattem Kopfe, b) mit schuppigem Kopfe, und 3) in Mondschwänze. Da es indessen jetzt aus Mangel an hinlänglichen Angaben noch nicht möglich ist, es von allen bekannten Arten zu bestimmen, in welche von diesen Abtheilungen sie gehören, und Bloch selbst in allen im Vten Bande seines oben angeführten Werkes S. 118 — zu Ende, nähmlich S. 152, und im VIten Bande von S. 3 — 29. nur zwey und zwanzig Arten beschrieben, und auf den dazu gehörigen Tafeln abgebildet hat, einige Arten noch ungerechnet, die nach ihm zu andern Gattungen gehören und unter Lutjanus, Scarus und anderwärts aufgeführt sind: so muß man sich noch eine Weile mit der alten Eintheilung behelfen.

Der verstorbene Krünitz scheint bey der Bearbeitung der Encyklopädie in Ansehung dieser Gattung zu verschiedenen Zeiten einen verschiedenen Plan gehabt zu haben. Einige Arten, z. B. Labrus Anthias L. und L. rupestris L. hat er, ersteren im Art. Anthiasfisch Th. 2. S. 257, letzteren im Art. Karausche (Strand-) Th. 34, S. 649. schon beschrieben. Andere, z. B. Labrus auritus L., Langohr, Th. 64. S. 583.

583. und Labrus Hepatus L. Leberfisch, Th. 67. S. 393. weiset er nach Lippfisch; Labrus Julis L. Th. 31. S. 656. aber nach Meerjunker hin.

Da es unseren Kenntnissen aber einen grösseren Zusammenhang gibt, wenn wir uns mehrere Dinge unter einem gemeinschaftlichen Hauptbegriffe, dergleichen die Gattungs- oder auch sogenannten Geschlechts-Charaktere sind, denken können, als wenn wir jedes einzeln merken müssen; man in diesem letzteren Falle auch immer die Gattungs Charaktere wieder mit anführen, oder dahin verweisen müßte, wo sie vorkommen, um den zu beschreibenden Körper doch wenigstens einiger maßen kenntlich zu machen: so halte ich es für das zweckmäßigste, diejenigen lippfische, die es verdienen hier angeführt zu werden, in einen Artikel zusammen zu fassen, und in der Folge, wenn ich hier oder da auf einen ihnen angehörigen Nahmen stoße, auf diesen Artikel zurück zu weisen. Ich will hier deshalb nach der Folge des Linnéischen Systema Naturae, ed. Gmelin. Tom. I. P. III. und durch Einschaltung einiger von den Blochschen Arten nachstehende beschreiben, und in Hinsicht der Nahmen einige Veränderungen in Vorschlag bringen, weil jeder Deutscher, der sich mit dem Studium der Natur nur ein wenig bekannt gemacht hat, es wünschen muß, daß man auch im Deutschen eine solche Form der Nomenclatur, wie die linnéische im lateinischen ist, nach und nach annehmen möge. Wie mühsam sind nicht die isolirten deutschen Nahmen zu behalten, dahin zum Beyspiele gleich die ersten Arten der Lippfische in dem Müllerschen Systeme, als

der Springer, der Cretenser, der Röthling, der Leberfisch, der Gabelschwanz und unzählige andere gehören, besonders wenn eben solche Nahmen zum Theil nun auch noch Arten in andern Gattungen beygelegt werden, wie es hier und da der Fall ist? —

* Lippfische mit gabelförmig getheiltem Schwanze, oder Schwalbenschwänze.

1) Labrus *Scarus*, springender Lippfisch.

Mit quer liegenden Anhängseln an den Seiten des Schwanzes.

L. appendicibus transversis ad caudæ latera Linn. Systema Nat. ed. Gmel. Tom. I. P. III. p. 1283.

Der Springer. Stat. Müller vollständiges Natur. System. Th. IV. S. 196.

Der Aufenthalt dieses Fisches ist im mittelländischen Meere, an den Küsten Griechenlandes bis nach Sicilien hin, und er soll vom Seemoose leben. Auf dem Rücken hat er eine dunkelblaue Farbe, am Bauche ist er weiß, und er unterscheidet sich übrigens durch die an den Seiten des Schwanzes in die Quere gehenden Angehänge, oder faserigen Fortsätze. — Nach den Nachrichten, die das Alterthum über diesen Fisch aufbehalten hat, soll er des Nachts zwischen den Klippen schlafen, und also alsdann nicht gefangen werden können. Man schätzte sonst sein Fleisch zu Tiberius Claudius Zeiten ungemein, weil man es schmackhaft und leichtverdaulich fand. Auch die Leber, die, wie fast bey allen Fischen, angenehm ist, ward zu den Leckerbissen gerechnet, so

wie

wie seine Gedärme, die wohlriechend seyn sollen. Nach dem Bericht des Oribasius hielten auch die Griechen ihn für den leckersten von allen Steingrund-Fischen. Jetzt scheint dieser Fisch wenig bekannt, oder nicht sehr geachtet zu seyn.

Der Nahme Scarus, den dieser Fisch bey den älteren Schriftstellern führt, ist eine alte Griechische Benennung einiger Fische, welche die Eigenschaft haben, in ihrem Gefängnisse stark mit dem Schwanze zu schlagen, oder Sprünge zu machen, um sich eine Oeffnung zu verschaffen, welches bey dieser Art vielleicht besonders der Fall ist.

Labrus cretensis L., der in dem angeführten Systeme hier folgt, ist vom Herrn Bloch zu der Gattung Scarus gebracht, die er im Deutschen Papageifische nennt. S. Blochs ausländ. Fische. IV. S. 23. u. flg.

Labrus Anthias L. findet man in der Encyklopädie Th. 2. S. 257. im Art. Anthias-Fisch beschrieben. Bloch nennt diesen Anthias sacer, Röthling, l. c. VI B. S. 99.

2) Labrus *Hepatus*, leberfarbener Lippfisch.

Der untere Kiefer ist länger als der obere, und hat auf jeder Seite schwarze Querlinien.

L. maxillâ inferiore longiore, lineis utrinque transversis nigris. Linn. Syst. Nat. l. c. p. 1283. n. 4. Arted. gen. 35. syn. 53.

Der Leberfisch. Stat. Müller a. a. O. S. 198. n. 4.

lebt im mittelländischen Meere und zeichnet sich außer den angegebenen Merkmahlen noch dadurch aus, daß er an der Rückenflosse hinter den Stachelfinnen oben mit einem schwarzen Fleck gezeichnet, übrigens aber leberfarben ist. Die Rückenflosse hat übrigens 21 Strahlen oder Finnen, von denen die 10 ersten Stacheln sind, die Brustflosse 13, die Bauchflosse 6, die Afterflosse 9. Die Zahl der Strahlen in der Schwanzflosse ist nicht bekannt.

3) Labrus *griseus*, grauer Lippfisch.

Der Schwanz ist etwas gabelförmig, der Körper gräulich.

L. cauda subbifida, corpore subgriseo. Linn. S. N. l. c. p. 1283. n. 5.

Der graue Lippfisch, Stat. Müll. a. a. O. S. 199. n. 5.

lebt in den amerikanischen Gewässern. Der Rücken ist umbergrau und am Bauche etwas blasser; der Schwanz nur wenig gabelförmig und die Kiemen ohne Flossen. In der Rückenflosse sind 23 Strahlen befindlich, die alle scharf und stachlig sind. In jedem Kiefer sind zwey große Zähne. Das Fleisch ist schmackhaft und der Fisch wird etwa einen Schuh lang.

Catesby (Catesb. Car. II. p. 9. t. 9.) hat diesen Fisch ohne Brustflossen abgebildet; er hat wahrscheinlich aber eine andere Art vor sich gehabt.

Labrus lunaris L., welchen ich hier übergehe, ist im Bloch a. a. O. V. B. S. 127—128.

128. sehr genau beschrieben, und Tab. 281. abgebildet.

4) Labrus *Gallus*, violettgestreifter Lippfisch.

Die Schwanzflosse in der Mitte abgestutzt, die Rücken- und Afterflosse linienförmig, unten violett, die Unterlippe auf beyden Seiten mit einer Falte.

L. pinna caudali medio truncata, dorsali anique linearibus basi violaceis, labio inferiore utrinque umplicato. Linn. S. N. l. c. p. 1284. n. 42.

Scarus Gallus. Forskael. Faun. arab. p. 26. n. 11.

Dieser Fisch wird an den Küsten Arabiens gefunden und für einen der giftigsten gehalten. Er ist dunkelgrün, und über den ganzen Körper mit violetten Linien bemahlt, und sonst sehr schön von Farbe. In der Kiemenhaut hat er 5, in der Rückenflosse 22, wovon 8 stachelig sind, in der Brustflosse 14, in der Bauchflosse 6, wovon 1 stachelig ist, in der Afterflosse 14 — 15, wovon 3 stachelig sind, und in der Schwanzflosse 15 Strahlen. Der Kürze wegen drückt man dieses, welches ich hier für die folgenden Fälle anmerke, so aus: K. 5. R. $\frac{8}{22}$. Br. 14. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{14}$ S. 15. — Ausführlicher ist dieser Fisch in der Forskaelschen Fauna von Arabien, und darnach in dem Linnéischen Systeme beschrieben.

5) Labrus *purpureus*, purpurfarbener Lippfisch.

Die Schwanzflosse in der Mitte abgestutzt, die Rücken- und Afterflosse an der Basis der Länge nach mit einem ausgeschweiften purpurfarbenen Streifen bemahlt.

L. pinna caudali medio truncata, dorsali anique vitta ad basin longitudinali purpurea repanda pictis. Linn. S. N. l. c. p. 1284. n. 43.

Scarus purpureus. Forskael. Fauna arab. p. 27. n. 12.

Ein wohlschmeckender anderthalb Fuß langer Fisch, der in großer Menge zwischen den Korallen im rothen Meere an der Arabischen Küste gefunden wird. Sein Körper ist lanzettförmig und abgestumpft, und mit breiten, rautenförmigen, gestreiften, dunkelgrünen Schuppen bedeckt. An den Seiten bemerkt man 3 purpurfarbene Binden, und unten ist er himmelblau. K. 5. R. $\frac{8}{22}$. Br. 15. B. $\frac{0}{6}$. A. $\frac{2}{14}$. S. 12. Mehr sehe man im Linné.

In dem linnéischen Systeme folgen auf diesen noch einige andere, die auch im rothen Meere zu Hause gehören und von Forskael beschrieben sind, nähmlich Labrus Psittacus, niger und Chanus, und die gleichfalls mit schönen Farben prangen; da ich es aber nicht angemerkt finde, ob sie eßbar sind oder nicht, obgleich das erstere zu vermuthen steht, so will ich sie hier nicht weiter beschreiben.

6) Labrus *Pavo*, pfaufarbiger Lippfisch.

Grün, himmelblau, blutfarben und grau gemischt von Farbe, die Brustflossen abgerundet.

L.

L. viridi, cæruleo, sanguineo canoque varius. Linn. S. N. l. c. p. 1286. n. 8.

L. pulchre varius, pinnis pectoralibus rotundatis. Arted. gen. 34. syn. 55.

Labrus Pavo Hasselquist it. 344. n. 77.

Der Meerpfau. Stat. Müller. a. a. O. S. 200. n. 8.

Da bey diesem Fische die grüne, blaue, blutrothe, und weißgraue Farbe ungemein schön durch einander spielet, so hat man ihn mit den Pfauenfedern verglichen, daher wird er in Rom Papagallo, in England Peacockfish; in Portugal Budia; in Holland Paauw Visch genannt. Von den Schriftstellern wird er für den schönsten gehalten, der sich unter demjenigen Geschlechte, welches sie der bunten Farben und Sprenkel halben Turdus oder Krammetsvogelfische nannten, befindet. — Das Vaterland dieses Fisches ist das mittelländische Meer, besonders die Küste von Syrien. Seine länge ist etwa eine Spanne, und seine Breite zwey Zoll. R. 31. Br. 14. B. 6. A. $\frac{3}{14}$. S. 16.

7) Labrus *auritus*, langohriger Lippfisch.

Die Kiemendeckel flossenförmig.

L. operculis branchiarum pinniformibus. Linn. S. N. l. c. p. 1286. n. 9.

Das Langohr. Stat. Müll. a. a. O. S. 201. n. 9.

lebt in süßen Wassern in Pensylvanien in Nordamerika. Weil die Kiemendeckel in eine

lederartige, lange, jedoch stumpfe Spitze von schwarzer Farbe ausgehen, so hat es das Ansehen, als ob dieser Fisch Ohren hätte, woher der obige Nahme entstanden ist. Die Augen haben gelbe Ringe. R. $\frac{10}{21}$. Br. 15. B. 6. A. $\frac{3}{13}$. S. 17.

8) Labrus *Zeylanicus*, zeylanischer Lippfisch.

Der Schwanz mondförmig, der Körper oben grün, unten blaß purpurroth.

L. cauda lunata, corpore supra viridi, subtus pallide purpureo. Linn. S. N. l. c. p. 1287. n. 47.

Dieß ist ein anderthalb Fuß langer eßbarer Fisch, der in den zeylanischen Gewässern lebt. Der Kopf ist himmelblau, der Kiemendeckel grün, mit purpurfarbenen Linien untermischt. Die Brustflossen haben in der Mitte einen purpurfarbenen Flecken, am Rande sind sie bläulich, die Bauchflossen himmelblau, die Rücken- und Afterflossen sind röthlich-blau, am Rande grün; der Schwanz in der Mitte gelb, auf beyden Seiten roth gestreift, unten himmelblau

9) Labrus *brasiliensis*, brasilianischer Lippfisch.

Die Rücken- und Afterflosse lineirt.

L. pinna dorsi anique lineata. Bloch Naturgeschichte der ausländischen Fische. V. Th. S. 125. Tab. 280.

Pudiano verde. Marcgr. Bras. p. 146. Willughb. Ichthyol. p. 340. T. X. 9. f. 2.

f. 2. Jonston de Piscib. p. 179. tab. 32. f. 6.

Dieser schöne Fisch ist ein Bewohner des brasilianischen Meeres. Er wird nur 10 Zoll lang, nach andern erreicht er die Größe des Karpfen. Er lebt vom Raube, beißt daher an die Angel, und hat ein sehr gutes Fleisch. Von den übrigen seiner Gattung unterscheidet er sich durch die geschlängelten Linien in der Rücken- und Afterflosse. Br. 11. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{25}$. S. 18. R. $\frac{9}{23}$.

Der Kopf ist schuppenlos, abschüssig und mit blauen wurmförmigen Linien geziert. Die Mundöffnung ist klein, die Kinnladen sind von gleicher Länge, die obere ist mit zwey, und die untere mit vier nach einwärts gekrümmten Hundszähnen bewaffnet. Beyde sind auf den Seiten mit einer Reihe kleiner spitzen Zähne besetzt. Die Nasenlöcher sind doppelt und unweit der Augen befindlich; diese haben einen schwarzen Stern, der von einem dunkelrothen und blauen Ringe umgeben wird. Die Seitenlinie ist wie der Rücken gekrümmt, dem sie näher als dem Bauche, so wie der After dem Kopfe näher, als der Schwanzflosse ist. Die Schuppen sind groß und glatt und die weichen Strahlen vielzweigig. Die herrschende Farbe dieses Fisches ist die Goldfarbe, auf der sich die länglichen blauen Flecke, die man nahe am Rücken sieht, sehr gut ausnehmen. Die Rücken- und Afterflosse sind außer den oben erwähnten Linien, gelb, und die übrigen Flossen durchaus blau. (Bloch, a. a. O.)

Zu dieser Abtheilung gehören übrigens unter andern auch noch zwey sehr schön gefärbte Fische, die Bloch a. a. O. beschrieben, und

Tab. 282. und 283. abgebildet hat, nähmlich Labrus viridis und bifasciatus Bloch.

** Lippfische mit abgestuzten Schwanzflossen. *)

10) Labrus *Hiatula*, gähnender Lippfisch.

Ohne Afterflosse.

L. pinna anali nulla. Linn. Syst. Nat. l. c. p. 1287.

Der Gähnfisch. Stat. Müller a. a. O. S. 202.

Der Aufenthalt dieses Fisches ist in Carolina und er wird gegen 2 Fuß lang. Der Nahme Gähnfisch hat daher seinen Ursprung, weil die Lippen sich bey dieser Art zurück ziehen, wodurch das Maul geöffnet ist und ein gähnendes Ansehen bekommt. Das Maul ist inwendig rauh, in den Kiefern stehen Hundszähne, im Gaumen aber runde Höckerzähne. Die Kiemendeckel sind vorne schuppig und haben einen punctirten Rand. Der Körper ist mit 6 — 7 schwarzen Banden umgeben. Die Seitenlinie geht gerade. Die Rückenflosse ist fast so lang als der Rücken, vorne mit Stachelfinnen, die gleich groß, und mit fadenförmigen kurzen Fortsätzen versehen sind, und hinten mit weichen Finnen besetzt, übrigens ist diese Flosse nach hinten zu schwarz und abgerundet. K. 5. R. $\frac{17}{2\,8}$. Br. 16. B. $\frac{1}{6}$. A. o. S 21.

11) La-

*) Hier folgen zuerst einige, bey denen die Zahl der Strahlen in der Rückenflosse bekannt ist, zuletzt solche, bey denen sie noch nicht bekannt ist. Bloch hat einige aus dieser Abtheilung unter seine Rundschwänze, so wie einige aus der vorhergehenden Abtheilung unter seine Mondschwänze gesetzt.

11) Labrus *Julis*, gezackter Lippfisch.

Zwey Stacheln in der Afterflosse, ein gezackter Strich an den Seiten.

L. aculeis duobus in pinna ani, vitta dentata ad latera. Bloch Naturgeschichte der ausländischen Fische V. S. 141.

L. lateribus caerulescentibus: vitta longitudinali fulva, utrinque dentata Linn. S. N. l. c. p. 288.

Labrus palmaris varius, dentibus duobus majoribus maxillae superioris. Artedi gen. p. 34. n. 7. Syn. p 53. n. 1. Edit. Schneid. p. 80.

Der Meerjunker. Stat. Müll. a. a. O. S. 204. n. 15.
Der Regenbogenfisch. Leske Anfangsgr. d. Naturg. S. 375.

Dieser Fisch, der sich vorzüglich im mittelländischen Meere aufhält, wird von den ältern Schriftstellern für den schönsten Fisch erklärt, den das Meer hervor bringt. Jetzt, da in den beyden Indien so viele pranzende Naturkörper entdeckt sind, ist dieses Urtheil zwar überhaupt genommen nicht mehr richtig; so viel bleibt indessen gewiß, daß unter den europäischen Fischen diesem fast keiner an Schönheit der Farben gleich kommt, woher auch die Nahmen Meerjunker, Meerjungfer, Regenbogenfisch und noch einige andere, die auf seine zierliche Decke Beziehung haben, entstanden sind.

Das Hauptkennzeichen dieses Fisches, das ihn von den andern dieser Gattung unterscheidet, sind die beyden Stacheln in der Afterflosse, und

der

der nach der Länge laufende gezackte Strich. In der Kiemenhaut hat er 6, in der Brustflosse 14, B. $\frac{1}{6}$, A. $\frac{2}{14}$. S. 15. und R. $\frac{9}{21}$ Strahlen. Der Kopf ist zusammen gedrückt, schuppenlos, und läuft in eine stumpfe Spitze aus. Die Lippen sind stark, die Kinnladen von gleicher Länge, vorn mit vier spitzigen, nach einwärts gekrümmten, und an den Seiten mit zwey Reihen aus einander stehender kegelförmigen Zähne besetzt. Die Zunge und der Gaumen sind glatt, und im Schlunde Knochen mit perlenförmigen Zähnen vorhanden. Die Nasenlöcher sind doppelt, und unweit der Augen. Diese haben einen schwarzen Stern in einem hellrothen Ringe. Die Kiemendeckel sind glatt, der hintere endigt sich in eine häutige stumpfe Spitze. Der Rumpf ist schmahl, dünn, der Rücken scharf und der Bauch rundlich. Der After ist dem Kopfe näher als der Schwanzflosse, und die Seitenlinie dicht am Rücken befindlich. Die fest in der Haut sitzenden Schuppen sind klein, dünne und gezackt, daher der Fisch, wenn man mit der Hand vom Schwanze nach dem Kopfe zu fährt, sich rauh anfühlen läßt. Die weichen Strahlen in den Flossen sind gabelförmig. Der Rücken ist bey dem Weibchen schwarz, und bey dem Männchen grün. Der oben erwähnte gezackte Strich, der orangefarben ist, fängt am Genicke an, und geht bis in die Schwanzflosse. Ein anderer von blauer Farbe nimmt an der Mundspitze seinen Anfang, und geht ungefähr bis nach der Mitte des Körpers. Der übrige Theil von den Seiten, ingleichen der Bauch sind weiß, und spielen in Blaue. Die Rückenflosse ist am vordern Theile orangenfarben, am hintern blaß violett, von welcher Farbe auch die übrigen Flossen sind.

Ich

Ich habe mich deshalb bey der Beschreibung dieses Fisches, der übrigens etwa nur 8 Zolle, und zuweilen noch nicht so lang ist, verweilt, weil er von so vielen Schriftstellern genannt, von ihnen zum Theil aber mit einigen Abweichungen beschrieben wird. Diese Züge sind von Bloch entlehnt, der sie nach der Natur entworfen hat. Die Schönheit der Farben ist aber nicht der einzige Werth, der diesen kleinen Fisch schätzbar macht. Er hat auch ein ungemein wohlschmekkendes Fleisch, das gekocht und gebraten zur Speise dient. Gekocht ist es für Kranke ein gutes Gericht und soll sehr leicht verdaulich seyn. Man fängt ihn deshalb mit dem Netze, jedoch nicht so häufig als mit der Angel, an die er leicht beißt, wenn sie mit einem Stücke Fisch, Muschel- oder Krebsschale versehen ist.

Bey den Holländern heißt dieser Fisch Jonckervisch; bey den Engländern Sea-Junkerlin und Rainbow-Fisch; in Frankreich führt er den Nahmen Girelle, Girella; und in Antibes besonders Demoiselle; in Venedig und am Nil Girelle; in Savoinen Zigurella; in Italien Donzella; in Neapel Menchina di Re; auf der Insel Candia Afdelles; auf der Insel Rhodus Zilla; auf der Insel Malta Harusa; in Arabien Arusa; bey den alten Griechen Ιουλις, und im Deutschen auch noch Seefraulein.

Uebrigens beschuldigt man den Meerjunker, daß er den Badenden durch seinen Biß, der wie Mückenstiche schmerzen soll, lästig werde, welches Bloch aber bestreitet.

12) Labrus *suillus*, faserflossiger Lippfisch.

Die

Die Rückenflosse faserig, vorne mit 9 Stacheln, ein schwarzer Fleck über dem Schwanze.

L. pinna dorsali ramentacea, macula nigra supra caudam, spinis dorsalibus 9. Linn. Syst. Nat. l. c. p. 1288. n. 17. Faun. suec. 330.

Sparus Bergsnyltra. Linn. It. Westro-Gothl. 179.

Der Schweinsrücken. Stat. Müll. a. a. O. S. 206.

Der nordische Karpfen. Bengt Bergius, über die Leckereyen. II. Th. S. 213.

Diesen Fisch findet man in den Meeren um Europa, und er unterscheidet sich vorzüglich durch die faserigen Strahlen in der Rückenflosse, die wie Borsten hervorragen. R. $\frac{9}{17}$. Br. 13. B. $\frac{1}{6}$ A. $\frac{3}{10}$. S. 14.

Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend, besonders wenn es kalt gegessen wird. Es soll einen flüchtigen laugenhaften Geruch haben.

Das Kennzeichen der faserigen oder borstigen Rückenflosse hat zwar der Labrus striatus L., gestreifter Lippfisch, auch, der in den amerikanischen Meeren gefunden wird; dieser letztere hat aber noch gewisse weiß und braune Linien, die ihn auszeichnen.

13) Labrus *Tinca*, schleichartiger Lippfisch.

Die Schnauze nach oben umgebogen, der Schwanz am Ende zirkelförmig.

L. rostro sursum reflexo, cauda in extremo circulari. Linn. S. N. l. c. p. 1289. n. 21. Arted, gen. 33. syn. 56.

Die

Die Meerschleye. Stat. Müll. a. a. O. S. 207. n. 21.

lebt in den felsigen Tiefen des Meers um England, wird an 5 Pfund schwer, und ernährt sich besonders von Muscheln und Schalenthieren. Das Maul ist in die Höhe gezogen; und die Lippen sind dick und fleischig. Seine Farbe ist bunt und an den Seiten befinden sich viele abwechselnde rothe, gelbe, blaue und braune Striche, welche der Länge nach vom Kopfe bis zum Schwanze hinunter laufen. Die Flossen sind mit rothen, gelben und blauen Flecken gesprenkelt; jedoch wechselt die Farbe bey den verschiedenen Exemplaren immer ab, und scheint ganz willkührlich zu spielen. So schön die Farbe dieses Fisches aber auch ist, so ist sein Fleisch doch sehr unschmackhaft. R. $\frac{5}{10}$. Br. 14. B. 6. A. $\frac{3}{13}$.

Der Nahme Meerschleihe ist von der Aehnlichkeit entlehnt, die dieser Fisch mit den Schleihen hat. In England, an dessen Küsten er häufig gefunden wird, heißt er Warlse oder Old Wife, das alte Weib; in Frankreich Vieille; in Holland Zee-Zeelt, d. i. Meerschleihe.

14) Labrus *Cromis*, caroliniſcher Lippfiſch.

Die Rückenflossen nicht ganz zusammen hangend, der zweyte Strahl der Afterflosse sehr groß.

L. pinnis dorsalibus subunitis, analis radio secundo validissimo. Linn. S. N. 1. c. p. 1292.

Cromis subargenteus oblongus, radiis anterioribus dorsalis ægre pungentibus. Brown. jam. 449.

Der carolinische Lippfisch. Stat. Müll. a. a. O. S. 213. n. 35.

In Brasilien, wo dieser Fisch zu Hause ist, heißt er Guatucupa (Marcgr. bras. 177). Die Engländer nennen ihn Drumfish. Er hat das besondere Kennzeichen, daß die Rückenflosse nicht recht zusammen hängt, und sich in der Afterflosse eine sehr große dicke Finne befindet, welche die zweyte in der Ordnung ist; denn die erste ist zwar auch steif und stachelig, aber sehr kurz. Uebrigens sieht dieser Fisch einem Flußbärschinge sehr ähnlich, und hat braune Bänder auf einem silberfarbenen Grunde. Die Kiemendeckel sind nicht gezähnelt, sondern haben nur einen einzigen Stachel. R. $\frac{1}{22}$. Br. 18. B. 6. A. $\frac{3}{7}$. S. 19.

Man unterscheidet übrigens zwey Spielarten, eine rothe und eine schwarze. Die erstere soll von vortrefflichem Geschmacke seyn; und den Kopf derselben erklärt Brickell für das leckerste Gericht, was er je gegessen habe. Dieß bestätigt auch Lawson. Die schwarze Abart ist größer als die rothe, und hat den Geschmack eines fetten Spanferkels. Bengt Bergius über die Leckereyen II. S. 213.

15) Labrus *carneus*, rother Lippfisch.

Drey schwarze Flecke hinterwärts am Rücken.

L. maculis tribus nigris in parte posteriore dorsi. Bloch a. a. O. VI B. S. 3. Tab. 289.

L. ruber maculis duabus nigris in basi postica pinnæ, et tertia in extremo dorsi.

O. F. Müller Prodron. Zool. Dan. p. 46. n. 385.

Dieser Fisch gehört in Norwegen zu Hause, wo man ihn in Christiansund bey Haaven antrifft. Er lebt von Muscheln, Schnecken und andern Schaalthieren, und soll, dem Herrn Müller zu Folge, ein wohlschmeckendes Fleisch haben. Der Kopf ist schmahl und bis an die Augen schuppenlos. Die Mundöffnung ist klein; die Kinnladen gleich lang. Der Rumpf ist schmahl, und seine Schuppen sind klein. Der Bauch rund, der Rücken scharf. Der After der Schwanzflosse näher, als dem Kopfe. Die Flossen sind kurz und abgerundet. K. 5. Br. 15. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{14}$. S. 16. R. $\frac{17}{10}$. Die Farbe ist schön roth, und wird an den Seiten heller. — In Norwegen heißt dieser Fisch Suder-Naal; die Franzosen nennen ihn Le Paon rouge. Bloch hat ihn unter seine Rundschwänze mit schuppigem Kopfe gesetzt.

16) Labrus *Vetula*, brauneingefaßter Lippfisch.

Die Bauch-, After- und Schwanzflosse eingefaßt.

L. pinna ventrali anali caudalique marginata. Bloch ausländ. Fische. B. VI. S. 14. Tab. 293.

Das Seeweib. Ebendas.

Der Aufenthaltsort dieses Fisches ist Norwegen und die Küsten des nordwestlichen Frankreichs. Er erreicht die Größe von 10 bis 12 Zoll, ist fleischig und von gutem Geschmack, be-

sonders wenn er sich auf einem reinen Grunde aufgehalten hat. In Nieder-Bretagne schätzt man ihn sehr, und er wird daselbst eingesalzen und so aufbewahrt. Er lebt vom Raube, und wird daher leicht mit der Angel gefangen.

Das vorzüglichste Kennzeichen, woran man diese Art unterscheidet, ist der braune Streifen, den man am Rande der Bauch-, After- und Schwanzflosse bemerkt, da die Flossen übrigens bläulich sind. K. 6. Br. 14. B. $\frac{1}{6}$. A. $\frac{3}{14}$. S. 16. R. $\frac{16}{19}$.

Die hier angegebenen weichen Strahlen sind sämmtlich vierzweigig. Der Kopf ist röthlich, der Rumpf gelb und mit bleifarbenen Flecken versehen, von welcher Farbe auch der Rücken ist.

In Frankreich heißt dieser Fisch Vieille, Vielle, Carpe de mer, Domoiselle, daselbst in Grandville besonders Vrac, Vracq, in Tréguier und in Lannion Crahatte.

17) Labrus *maculatus*, gefleckter Lippfisch.

Die Flossen gefleckt, zwanzig Stacheln am Rücken.

L. pinnis maculatis, spinis dorsalibus viginti. Bloch, ausländ. Fische, Th. VI. S. 17. Tab. 294.

Labrus Bergylta. Ascan. Icon. Fasc. I. p. 4. Tab. 1.

Dieß ist ein Bewohner der Nordsee, und er hält sich an den flachen Stellen, die nicht über 1—2 Klafter tief sind, unweit des Ufers, wie auch in der Christiansbucht bey Haaven auf.

Er

Er ernährt sich von Schnecken, Muscheln und Krebsen, die er an den Ufern im Ueberflusse findet. Er wird in der Nordsee in der Größe von 15 Zoll angetroffen. Die großen sind fleischig, fett und wohlschmeckend, wenn sie anders auf einem guten Grunde gestanden haben.

Außer den oben angegebenen Merkmahlen hat dieser Fisch einen abgestumpften Kopf, der bis auf die Kiemendeckel schuppenlos ist. Die Lippen sind stark, die Kinnladen von gleicher Länge. Von den Nasenlöchern sind auf jeder Seite zwey, unweit der Augen. Der Rumpf ist ziemlich breit und verhältnißmäßig dick. Der Rücken ist dunkelgelb, an den Seiten werden die Schuppen heller. Die sämmtlichen Flossen sind gelb, ins Violette spielend, und mit schönen braunen Flecken geziert. Die Farben sind bey dem Männchen lebhafter als bey dem Weibchen. K. 5 Br. 14. B. $\frac{1}{2}$. A. $\frac{3}{12}$. S. 17. R. $\frac{20}{30}$.

In Frankreich heißt dieser Fisch Bergylte und Labre tacheté; in Dännemark Soë-Carpe; in Norwegen Berg-Galt, Berg-Gylte, Soë Aborre.

Diese beyden letzt genannten Arten gehören auch zu den Rundschwänzen mit schuppigem Kopfe des Herrn Bloch.

Uebrigens merke ich es zum Schlusse dieses Artikels noch an, daß die große Zahl der lippfische, die ich hier unberührt gelassen habe, zum Theil klein und unbedeutend sind, zum Theil auch zu den wenig bekannten gehören, von deren Nuzzen nichts angemerkt war, wenn es von manchen auch nicht an einer genauen Beschreibung und Abbildung in den im vorstehenden aufgeführten

Werken fehlt. In den süßen Wassern Deutschlands ist nicht eine Art der Lippfische zu Hause; auch in dem an Deutschland gränzenden Theile der Ostsee bemerkt man sie meines Wissens nicht. Den Aufenthaltsort derjenigen, die ich ausheben zu müssen glaubte, habe ich angezeigt.

Da die Lippfische endlich mit den Meerbrassemen (die Gattung Sparus L.), den Umberfischen, (Sciæna L.), und den Bärschen (Perca L.) nach Linné's eigenem Geständnisse viele Aehnlichkeit haben, so daß man sie in einigen Fällen nur mit Mühe unterscheiden kann, und überdem die von Linné als Gattungs-Charaktere aufgestellten Merkmahle nicht ausschließend den von ihm in diese Gattungen gebrachten Arten zukommen: so sahe Bloch sich genöthiget, aus den 4 genannten Gattungen und der großen Menge neuer Arten, dreyzehn Gattungen zu machen, um diese Fische nach den gegenwärtigen Bedürfnissen desto besser unterscheiden zu können. Diejenigen, die Freunde der Ichthyologie sind, und hierüber eine weitere Belehrung wünschen, werden diese in dem oft genannten Blochschen Werke finden, wohin ich sie verweisen muß.

Lippfisch, (brasilianischer) Labrus brasilienſis Bloch. S. oben, S. 442.
— (brauneingefaßter) L. Vetula Bl., s. oben, S. 451.
— (carolinischer) L. Cromis L., s. oben, S. 449.
— (faserflossiger) L. fuillus L., s. oben S. 447.
— (gähnender) L. Hiatula L., s. oben, S. 444.

Lipp-

Lippfisch, (gefleckter) L. maculatus Bl., s. oben, S. 442.
— (gestreifter) L. striatus L., s. oben, S. 448.
— (gezackter) L. Julis L., s. oben, S. 445.
— (grauer) L. griseus L., s. oben S. 438.
— (langohriger) L. auritus L., s. oben, S. 441.
— (leberfarbener) L. Hepatus L., s. oben, S. 437.
— (pfaufarbiger) L. Pavo L., s. oben S. 440.
— (purpurfarbener) L. purpureus L., s. oben, S. 439.
— (rother) L. carneus Bl., s. oben, S. 450.
— (schleihartiger) L. Tinca L., s. oben, S. 448.
— (springender) L. Scarus L., s. oben, S. 436.
— (violettgestreifter) L. Gallus L., s. oben, S. 439.
— (zeylanischer) L. zeylanicus L., s. oben, S. 442.

Lippie, lat. Lippia, ist eine Pflanzengattung, die einem Botaniken, Aug. Lippi, zu Ehren diesen Nahmen führt. Sie gehört in die zweyte Ordnung der 14ten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, Didynamia angiospermia, und hat einen 4zähnigen Kelch. Die Blumenkrone ist etwas trichterförmig und 4theilig. Aus dem Eyerstock wird nachgehends eine zusammen gepreßte Kapsel mit einem einzigen Fache, und

zwey Klappen, die wie die Schuppen des Kelchs aussehen, und zwey mit einander vereinigte Samen in sich schließen.

Von den fünf bis jetzt bekannten Arten dieser Gattung, die alle in entfernten Welttheilen zu Hause gehören, will ich nur der Lippia *americana*, oder amerikanischen Lippie erwähnen, die sich von den übrigen durch pyramidenförmige Blumenköpfe unterscheidet, und in Vera Crux, ihrem Vaterlande, 15 — 16 Fuß hoch wird. Man hat diese in verschiedenen europäischen Gärten gezogen, und sie durch eine Behandlung wie bey andern Pflanzen aus warmen Gegenden gut fortgebracht. Ihre Zweige stehen paarweise gegen einander über, wie auch die Blätter, die lanzett-eyförmig, vorne gesägt, übrigens gestielt und scharf sind. Die Blumen sind bey dieser wie bey 3 der übrigen Arten in Köpfchen befindlich, die bey der gegenwärtigen auf kurzen Stielen in den Achseln sitzen und pyramidenförmig, bey den andern aber halbkugel- oder eyförmig sind.

Linn. Syst. Plant. ed. Reich. Tom. III. p. 187.
Miller's Gärtner-Lexicon. II. Band. im Artikel Lippia.

Lippitz-Honig, s. unter Honig, Th. 25. S. 8. 13. Lippitz bedeutet im litthauischen auch Meth. S. diesen.

Lippschale, s. unter Klippkleber, Th. 40. S. 617.

Lippstadt oder Lippe, eine Stadt in Westphalen, welche der König von Preußen mit dem Fürsten von Lippe-Detmold gemeinschaftlich besitzt;

sitzt; wobey aber das Festungs- und Besatzungsrecht und das Postwesen dem Könige allein gehört. Diese regelmäßig gebauete Stadt liegt drey Meilen von Paderborn in einer angenehmen doch morastigen Gegend an der Lippe, und hatte im Jahr 1787. 440 Häuser und 2660 Einwohner. Sie hat ansehnlichen Ackerbau, (nähmlich über 5800 Morgen Ackerland,) Viehzucht und Gewerbe, worunter 12 Lohgärbereyen, 72 Branntweinbrennereyen, 29 Bierbrauereyen sind, und 8 Jahrmärkte, ferner 1 Waisenhaus, 1 Hospital, 2 Armenhäuser, viele milde Stiftungen, 6 Kirchen, 1 Kloster, 1 Gymnasium. Bey Besetzung aller Aemter kommt dem Könige so wie dem Fürsten die Bestätigung zu. Der Magistrat besteht aus 24 Personen und wählt seine Mitglieder selbst, doch mit Bestätigung beyder Oberherren. Wenn das hiesige Gesamtgericht in erster Instanz erkannt hat, so besorgt die Regierung zu Kleve, gemeinschaftlich mit der Lippe-Detmoldschen, die Instruction der zweyten Instanz, worin die Acten in den meisten Fällen nach auswärtigem Urthel versendet werden. Das hiesige adlich-jungfräuliche Gesammtstift hat 1 Probst, 1 Aebtissinn, 1 Seniorinn und 9 Kapitularinnen; sie sind theils reformirter theils lutherischer Religion, und müssen 8 Ahnen nachweisen. Das Stift hat überhaupt 12 Präbenden, wovon die Aebtissinn 2 besitzt. Der Probst wird abwechselnd von dem Könige und dem Fürsten bestellt, die Aebtissinn aber durch Mehrheit der Stimmen von dem Kapitel gewählt. — In alten Zeiten gehörte die Stadt den Grafen von der Mark zur Hälfte, und dieser Antheil ist denn auch aus der Jülichschen Erbschaft dem Könige von Preußen zugefallen.

Weddigen neues westphälisch. Magazin. I. Bd. III. H. S. 313. — eine ausführliche Beschreibung der Stadt. Eben so auch in

Leonhardi's Erdbeschreibung der Preuß. Monarchie. IV. B. II. Abth. S. 848. u. flg.

Journal von und für Deutschl. 1785. VIII. St. S. 207.

Bernoulli Reisen. II. Th. S. 159. VII. Th. S. 129.

Lipps, ist eine spöttliche Benennung einer mit dikken oder hangenden lippen begabten Person, besonders im Niedersächsischen. Engl. Lips, Franz. Lippa.

Lipsia, s. Leipzig, Th. 77. S. 3.

Lippspring, ein Schloß und Städtchen im Bisthum Paderborn in Westphalen, wo die Lippe ihren Ursprung nimmt. Es gehört unter des Domcapitels Gerichtsbarkeit.

Lipstadt, s. Lippstadt, oben, S. 456.

Liprauer Gespannschaft, s. Lyptauer Gesp.

Liquamen, ist so viel als unser von den Franzosen nebst der Sache bekommenes Wort Liqueur, wovon weiter unten. Beym Palladius, einem bekannten Schriftsteller vom Landbaue, heißt aber dieses lateinische Wort auch so viel als Birnmost, und im Capitulare de Villis cap. 45. wird auch Aepfelmost (Pomatium) darunter mit begriffen. Liquamen Olei heißt das feinste vom Oehl. Liquaminatus porcellus ein mit gewürzhafter Brühe übergossenes und gleichsam eingemachtes Ferkelchen, daher liquaminosus von dergleichen Fleische überhaupt verstanden wird.

Liquamen Martis, oder Eisenöhl, ist ein üblicher aber nicht ganz richtiger Nahme für den an

der

der Luft zerflossenen Rückstand, der nach dem Sublimiren des Salmiaks mit ein wenig Eisenkalk übrig bleibt.

Liquamen Myrrhae, s. Myrrhenöhl.

Liquarium, ist ein Syrupp aus bloßem Zucker.

Liquatio, und Liquefactio bedeutet das Schmelzen, Zerfließen, Flüssigmachen.

Liquejo-Inseln unter diesem Nahmen begreift man eine oder gar einige Insel-Gruppen, die zwischen Japan und der Insel Formosa liegen, und von den Japanern Rinkin genannt werden. Im allgemeinen zählt man 6 große und viele kleine, die sich mit ihren Zubehörungen bis zum Wendekreise des Krebses erstrecken. Sie sind so fruchtbar, daß sie jährlich zweymahl Reiß tragen. Die Einwohner scheinen von verschiedener Herkunft zu seyn, indem unter andern ein Theil von ihnen verstümmelt Sinesisch spricht, und also wohl aus Sinesischen Flüchtlingen erwachsen ist. Die meisten sind Ackerleute, die übrigen Fischer; es sind aber auch gute Kaufleute und Seefahrer unter ihnen, die theils nach Sina, theils nach Japan mit eigenen und Sinesischen Waaren handeln. Sie sind lustige vergnügte und gesprächige Leute, die selbst zum Pflügen ihr Saitenspiel mitnehmen. Sie sind nur mittelbare Unterthanen des Japanischen Kaisers, aber unmittelbare des Erbkönigs, oder Fürsten von Sassuma auf der Südwestküste der Japanischen Insel Kjusju, dessen Vorfahren sie schon vor vielen Jahrhunderten unterjocht haben. Man beherrscht sie aber sehr gelinde, und sie geben nur ein Fünftheil von ihren Ackerfrüchten. Außer dem Erbfürsten von Sassuma, ihrem ausländischen

Ober-

Oberherrn, haben sie auch einen Dairo, oder inländischen geistlichen Erbkönig.

Dieses letztere gilt indessen nur von den eigentlichen Liquejo- oder Likeo-Inseln, die näher nach Niphon hinan liegen, und wo man die Inseln Liquejo, nach Kämpfer Jajama, (auf welcher die Residenz des likejischen Dairo ist, der ihrem Vorgeben nach aus einheimischem Göttergeschlechte entsprossen ist,) seener Osima oder Tanaosima, und Usu-Sima oder Tatao als die größten bemerken kann.

Die andere Insel-Gruppe, die etwas weiter nach Südwesten liegt, und auch Lekejo-, und Lieu-Kieu-Inseln, auch Liquios-Inseln *) genannt werden, scheint mit Japan in gar keiner Verbindung zu stehen, und sie hat ihren eignen König, der auf der größten derselben residirt. Die Zahl der Inseln wird auf 36 angegeben, wovon die größeste Lieu-Kieu, die zuweilen auch Liou-Kiou genannt wird, eine Länge von 33, eine Breite von 9 oder $9\frac{3}{4}$ geographischen Meilen hat, und gegen 250 □Meilen enthält.

Der Königshof ist in der westlichen Gegend der Insel belegen, und der Bezirk, den er einnimmt, heißt Sche-uli. Daselbst liegt auch die Königliche Stadt King-Tsching. Der Kö-

*) Diese Verschiedenheit in den Benennungen rührt vorzüglich davon her, daß die Nachrichten, die wir von diesen Inseln haben, von verschiedenen Nationen nieder geschrieben sind, wobey die Schwierigkeit, fremde Nahmen auszusprechen, und die verschiedene Schreibart nothwendig allerley Abweichungen veranlassen muß, wie es auch bey unzählich vielen anderen Nahmen der Fall ist.

Königliche Pallast in ihrer Nähe liegt auf einem Berge, und hat vier li, oder etwas mehr als ein Drittheil einer deutschen Meile im Umkreise. Er hat vier große Thore nach den vier Hauptgegenden, und das gegen Westen ist das vornehmste.

Beynahe eine deutsche Meile, westwärts von diesem Haupteingange liegt ein guter Seehafen, Nahmens Napakiang, und der ganze Zwischenraum vom Pallast bis an den Hafen ist beynahe eine zusammenhangende Stadt. Der Pallast hat eine herrliche Aussicht auf den Hafen, die Stadt Kingsching und viele andere Städte, Flecken, Dörfer, Bonzenklöster, Gärten und Lusthäuser. Er liegt in 146 Grad 26—27 Minuten der Länge, und 36 Grad 2 Minuten nördlicher Breite.

Die große Insel Lieu-Kieu besteht aus vielen kleinen Hügeln, und wird von vielen Kanälen durchschnitten, über welche eine Menge Brücken geschlagen sind. Die lebensmittel, Kaufmannsgüter und so ferner, werden auf Kähnen oder zu lande durch Menschen und Pferde von einem Orte zum andern fortgeschaft. Esel und Maulthiere sind daselbst sehr selten.

Wegen der großen Feuchtigkeit sieht man sich gezwungen, die Häuser so zu bauen, daß zwischen der Erde und dem ersten Stock ein Raum von 4—6 Fuß offen bleibt, damit die frische luft unter das Gebäude durchstreichen kann. Das Dach muß wegen der heftigen Windstöße und Stürme sehr fest und dauerhaft seyn; da aber der Thon, aus welchem man Dachziegel streicht, dort sehr selten ist, und die Dachziegel

folg-

folglich sehr theuer sind: so werden die meisten Dächer mit einem Kitte überzogen, welcher den Regen nicht durchläßt. Der Königl. Pallast, die Häuser der Fürsten und der reichen Mandarinen, ingleichen die Tempel sind mit Dachziegeln gedeckt.

Auf Lieu-Kieu, das überhaupt sehr fruchtbar und bevölkert ist, gibt es Reiß, Weitzen und alle Arten von Küchengewächsen in Menge. Das Meer und die Flüsse sind fischreich, und mit den Fischen treiben die Anwohner der Küsten, die sehr geschickt in ihrem Handwerke und als Taucher berühmt sind, einen ansehnlichen Handel. Auch liefert das Meer gewisse Arten von Pflanzen, aus denen man Matten und Kleidungsstücke verfertigt, welche hauptsächlich im Regen getragen werden. Die Perlenmutter, die Schildkrötenschale, und das Muschelwerk dieser Insel wird sehr gesucht, und in der Ausfuhr desselben nach Sina und Japan besteht ein anderer großer Handelszweig. Man schätzt auch den hiesigen Bezoar, die Korallen und die Schleifsteine.

Aus Hanf und Baumwolle werden hier Tücher in großer Menge gewebt, und auch die Pisangstämme liefern Zwirn und Kleidungsstücke. Man zieht ferner eine große Menge Seidenwürmer; allein die daraus verfertigten Stoffe kommen mit den Sinesischen und Japanischen in keinen Vergleich. Man bereitet dafür aus den Kokons eine Art Schreibpapier, welches noch dicker, als das von Korea ist, und wenn es gefärbt wird, so gar zu Kleidungsstücken dienen kann. Aus Bambu, und aus der Rinde eines Baums, der eigentlich der Papierbaum genannt wird, und nach Forster's Vermuthung der Papier Maul-

beer-

beerbaum, Morus papyrifera L. ist, dessen Rinde die Japaner zu Papier, und die Bewohner der Südseeinseln zu Kleidungsstücken verarbeiten, macht man ebenfalls Papier.

Färbehölzer findet man hier in Menge, unter andern vorzüglich einen Baum, dessen Blätter den Blättern des Zitronenbaums ähnlich seyn sollen. Seine Frucht ist nicht eßbar, dagegen erhält man daraus eine Menge Oehls, welches, so wie der hiesige Reißwein auswärts berühmt ist. Oehl zieht man auch noch aus einigen anderen Samen und Pflanzen. Arzneykräuter sind hier nicht selten, und Früchte von mancherley Gattung, als Melonen, Ananas, Pisang, Kürbisse, Schminkbohnen, Bohnen und Erbsen trifft man häufig an; auch sind die dortigen Orangen, Zitronen, Limonien, Longyven, Litschi und Trauben sehr wohlschmeckend. Thee, Wachs, Ingwer, Salz, Pfeffer und Weihrauch findet man daselbst in großer Menge. Der Zucker ist schwarz, darum sind aber die Confitüren nichts schlechter. Man hat auch daselbst den in Sina so kostbaren Firniß, und weiß ihn zu gebrauchen.

Glücklicher Weise fehlt es dieser Insel an Wölfen, Tigern und Bären. Hasen und Rehe gibt es daselbst nicht. Hingegen hat sie Ueberfluß an andern nützlichen Thierarten, als Pferden, Schafen, Hirschen, Hühnern, Gänsen, Enten, Tauben, Turteltauben, Pfauen, Hunden, Katzen. Unter den dortigen Gewächsen zählt man Lorbeerbäume, Fichten, Zedern, Kampferbäume und Ebenholzbäume, von verschiedenen Arten, nebst allerley Bauholz zu Schiffen, Barken, Häusern und Pallästen. Es gibt aber nur wenige Birn- Aepfel - und Pflaumenbäume.

Von

Von den übrigen Inseln, deren nähere Anzeige hier übergangen wird, weil sie viel kleiner als Lieu-Kieu, und etwa von eben der Beschaffenheit sind, liefert die Schwefelinsel das Product, welches ihr diesen Nahmen gibt, und wird nur von 30—40 Familien bewohnt. Sie ist reich an Vögeln und Fischen, hat aber weder Bäume, noch Reiß, noch Küchengewächse. Ihre Einwohner, die den Schwefel graben, und die zur Aufsicht bestellten Mandarinen erhalten Reiß, Holz und andere Vorräthe von der großen Insel.

In Betreff der Eigenthümlichkeiten in der Religion, den Sitten und Gebräuchen der Einwohner verdient noch folgendes angemerkt zu werden. Vor mehr als 900 Jahren giengen einige Bonzen von der Secte Fo aus Sina nach Lieu-Kieu hinüber, und führten daselbst ihren Götzendienst und ihre klassischen Bücher ein. Seit jener Zeit ist die Fo-Religion daselbst die herrschende, so wohl am Hofe und unter den Großen, wie unter dem Volke. Auch gibt es bey ihnen Frauenzimmer, die dem Dienste der Geister geweihet sind, und bey den Geistern viel gelten sollen. Sie besuchen die Kranken, geben ihnen Arzneyen, und halten Gebete. — Die Familien in Lieu-Kieu haben Zunahmen wie in Sina. Mannspersonen und Frauenzimmer, die einerley Zunahmen führen, können einander nicht heyrathen. Der König kann sich nur in drey Familien vermählen, welche jederzeit ansehnliche Aemter verwalten. Die Mehrheit der Weiber ist auf diesen Inseln erlaubt. Die Weiber und Mädchen leben sehr eingezogen, schminken sich nicht, und tragen keine Ohrgehänge; hingegen stecken sie lange goldene oder silberne Nadeln in

ihre

ihre Haarflechten, welche sie auf dem Scheitel in eine Kugelform aufwickeln. Der Ehebruch soll hier selten seyn; auch gibt es sehr wenige Diebe, Mörder und Bettler. — Die Verehrung der Todten geht hier so weit wie in Sina, und man trauert mit eben der peinlichen Genauigkeit; doch sind die Begräbnisse und Grabmähler nicht so kostbar als in Sina. Den Todten werden keine Speisen, wohl aber Gerüche und Kerzen vorgesetzt.

Man zählt hier wie in Sina 9 Classen von Mandarinen, die sich durch die Farbe ihrer Mützen, ihren Gürtel, und ihr Küssen unterscheiden. Die meisten Mandarinate erben in den Familien fort, doch gibt es auch eine ziemliche Anzahl für diejenigen, die sich durch Verdienste auszeichnen. Man erhebt und cassirt sie, je nachdem sie es verdienen. Die Fürsten und Großen besitzen Städte und Dörfer auf der großen und auch auf den andern Inseln, dürfen sich aber nicht daselbst aufhalten, sondern müssen beständig am Hofe bleiben. Der König schickt Mandarine aus, um die Abgaben von den Ländereyen zu erheben. Sie empfangen von dem Bauer und Pächter, was dem Landeigenthümer zukommt, und stellen es ihm richtig wieder zu. Die Ackersleute, Gärtner, Fischer ꝛc. ꝛc. behalten die Hälfte des Ertrags für sich; und da die Herren außerdem noch gewisse Unkosten tragen müssen, so behalten sie nicht vielmehr als den dritten Theil des Ertrags ihrer Güter. Die Domänen des Königs sind sehr beträchtlich, und zu seinen Einkünften werden die Abgaben, die Salzwerke, der Schwefel, das Kupfer, das Zinn ꝛc. ꝛc. gerechnet. Aus diesen Einkünften besoldet er die Gro-

ßen und die Mandarinen, deren jedesmahliger Gehalt nach Reißsäcken berechnet wird, was der König ihnen an Getreide, Reiß, Seide, Leinwand ꝛc. ꝛc. gibt. Prozesse wegen Gütern und Waaren fallen selten vor, und Zollabgaben finden fast gar nicht statt.

Auf den Marktplätzen läßt sich keine Mannsperson sehen, sondern Weiber und Mädchen kaufen und verkaufen daselbst zu gesetzten Stunden des Tages. Sie tragen mit bewundernswürdiger Geschicklichkeit ihre Gepäcke auf dem Kopfe, und tauschen oder verkaufen um Japanische oder Sinesische Kupfermünze allerley Waaren, als Strümpfe, Schuhe, Oehl, Wein, Eyer, Muscheln, Fische, Hühner, Salz, Zucker, Pfeffer, Gemüse ꝛc. ꝛc. Der Handel mit Holz, mit Stoffen, Getreide, Gewürzen, Metallen, Hausgeräthen und Vieh wird auf Messen und Jahrmärkten, in Kramläden und Vorrathshäusern getrieben.

Alle Lieu-Kieu-Inseln haben Manufacturen von Seidenzeugen, Leinewand, Papier, Waffen und Kupfergeräthe. Es gibt daselbst geschickte Handwerker, die in Gold, Silber, Kupfer, Eisen, Zinn und andern Metallen zu arbeiten wissen; auch beschäftigt der Handel eine große Menge Barken und andere Fahrzeuge, welche nicht nur von einer Insel zur andern, sondern auch nach Sina, und zuweilen nach Tonking, Kochinsina und anderen entlegenen Ländern, nach Korea, nach Nangasaki, Satsuma und Formosa gehen.

Die Königliche Stadt enthält Tribunäle für die Einkünfte und Angelegenheiten der gro-

ßen

ßen Insel, und der von ihr abhängigen 36 Inseln, welche letztern ihre Geschäftsträger am Hofe halten. Für Civil- und Kriminalsachen gibt es ferner andere Tribunäle, so wie für die Familien-Angelegenheiten der Fürsten und Großen des Reichs ꝛc. ꝛc.

Man spricht im Königreiche drey Sprachen, welche von dem Sinesischen und Japanischen verschieden sind. In der Bauart, in der Form der Hausgeräthe und vielen andern Dingen folgt man den Japanischen Sitten; doch ahmen viele auch den Sinesischen nach, so daß man hier also von beyden Nationen das auswählt, was einem am besten gefällt.

Eine ausführlichere Beschreibung dieser Inseln findet man in

D. A. C. Borheck's Erdbeschreibung von Asien. IIter Th. Düsseldorf 1793. 8. S. 791—819. — Die daselbst befindlichen Nachrichten sind auch im 10ten Theile der Sprengelschen Völker- und Länderkunde vorhanden, und rühren eigentlich von dem Pekingschen Missionär, P. Gaubil, her, der sie aus dem Berichte eines gelehrten Sinesers Supao-Kuang genommen hat, der 1719 von dem Sinesischen Kaiser als Gesandter an den König von Lieu-Kieu gesandt wurde.

Fabri geographisches Lesebuch. IV. S. 112.

Liqueo-Inseln, s. den vorstehenden Artikel.

Liqueur, ein aus dem Französischen hergenommenes Wort, worunter wir mancherley geistige und starke Getränke überhaupt verstehen.

In den alten medicinischen Büchern, ungefähr zu der Zeit, wo Raimund Lulle, Arnold von Villeneuve und andere das Product der Weindestillation bekannt machten, und ihm auch seinen noch heutiges Tages eigenen Nahmen, Aquavit, gaben, findet man eine Art herzstärkenden Getränkes, welches sie Aqua divina

oder mirabilis nannten, welches der erste trinkbare liqueur zu seyn scheint, der aus Branntwein bereitet worden ist. Da aber dieses Getränk unter die Arzneyen verwiesen ward, so blieb es lange Zeit ungeachtet. Nicht eher, als bis der bloße Branntwein ohne Vermischung das gewöhnliche Getränk des gemeinen Volks geworden war, dachten einige Künstler, welche die Einfachheit dieses Getränks in Erwägung zogen, darauf, auf der einen Seite die allzugroße Heftigkeit desselben für zärtliche Personen zu verbessern, auf der andern aber durch Zusetzung von Gewürzen verschiedener Art, diesen Branntwein in ein Getränk zu verwandeln, welches vornehme Leute, ohne sich zu schämen, mit Vergnügen trinken könnten. —

Bey dem gegenwärtigen Zustande dieser Kunst kommt nun zwar wenig darauf an, ob diese Aqua divina der alten Aerzte den ersten liqueuren der liquoristen zum Muster gedient habe oder nicht; so viel ist aber dennoch wahr, daß diese Aqua divina in ihrer ersten Einfachheit den Vergleichspunct ausmacht, worauf alle andere Arten liqueure, so zusammen gesetzt auch ihre Bereitung seyn mag, sich mehr oder weniger zurückführen lassen, da alle liqueure Weingeist oder Branntwein, Wasser und Zucker zur Grundlage haben.

Der erste liqueur, der nach der Zeit von den liquoristen öffentlich verkauft wurde, scheint das Aniswasser gewesen zu seyn, das seiner blähungstreibenden Kraft und seines Geschmacks und Geruchs wegen alles bey sich führt, was die üblen Eigenschaften eines Branntweins zu verhüllen im Stande ist.

Ueberhaupt aber ist es noch kaum ein Jahrhundert, daß die Kunst des Liquoristen der Gegenstand der besondern Beschäfftigung eines Theils der Bürger geworden ist, welche im Wettstreit mit einander, Vorschriften erdachten und vervielfältigten. Und dieses war dazu vorzüglich nur in Frankreich der Fall. In Deutschland hat man noch später darauf gedacht, sich mit dieser Kunst zu befassen, und so groß auch die Consumtion der liqueure in Deutschland ist, so werden doch bis jetzt noch die mehrsten vom Auslande hereingebracht, und wenn man sie auch in Deutschland verferrigt, so sind sie doch großentheils nicht von der Güte, daß Kenner damit zufrieden seyn könnten.

Um also diesen wichtigen Passiv-Handel, welchen Deutschland leider, nach und nach etwas verdrängt zu sehen, und den deutschen Aquavitsudlern Gelegenheit zu geben, sich in dieser Kunst zu vervollkommnen, und mit den elenden Producten ihrer Unwissenheit nicht mehr das Leben und die Gesundheit ihrer Kunden in Gefahr zu bringen, müßte jeder Patriot es wünschen, daß richtigere Grundsätze und erprobte Verfahrungsarten bey der Bereitung der liqueure, die nun einmahl zu den Bedürfnissen so vieler Menschen gehören, in größeren Umlauf gebracht würden. Es fehlt zwar nicht an einer Menge von Recepten zu allerley liqueuren; diese nützen aber wenig, wenn sie nicht in solche Hände gerathen, die davon den gehörigen Gebrauch zu machen verstehen, da es oft nur Kleinigkeiten sind, die einem aus eben den Ingredienzen, aber von verschiedenen Arbeitern bereiteten Getränke, eine ganz andere Beschaffenheit im Geschmacke, Geruche und sonst zu geben vermögen.

Im Artikel Aquavit Th. 2. S. 361. hat der verstorbene Krünitz diese Materie nur vorläufig berührt und darauf nach Branntwein und Liqueur verwiesen. Im Art. Branntwein, s. Brand-Wein, Th. 6. S. 420. und flg. handelt er, wie natürlich, nur von den gewöhnlichen Branntweinbrennereyen. Es ist hier also der Ort, diese Materie abzuhandeln, und zwar werde ich zuvörderst von den bey der Verfertigung der Liqueure im allgemeinen zu beobachtenden Grundsätzen und Verfahrungsarten das nöthige beybringen, und dann die Recepte zu verschiedenen Liqueuren hersetzen, um diese Materie nicht zu zerstreuen.

Von den für den Liquoristen nöthigen Werkzeugen, und der Wahl der drey Hauptingredienzen der Liqueure. *)

Der Liquorist hat bey seinen besonderen Arbeiten Abziehgeräthe, Filtrirgeräthe und Gefäße nöthig, dergleichen Flaschen, Krüge u. s. w. sind, um seine Vermischungen zu machen, zu filtriren und aufzubewahren. Die zur Bereitung aller Liqueure überhaupt nöthigen Dinge sind Branntwein oder Weingeist, Wasser und Zucker, denn es gibt keinen Liqueur, von welcher Art er auch sey, welcher nicht alle diese drey Ingredienzen offenbar oder versteckt enthalten.

Die

*) Da man über diese Kunst überhaupt genommen wenige Anleitungen hat, so folge ich hier vorzüglich dem besten Werke, welches bis jetzt darüber vorhanden ist. Dieses ist: Der Liqueur-Fabrikant. Aus dem Französischen der Herren Demachy und Dubuisson, mit einigen Anmerkungen des Herrn D. Struve; übersetzt und mit Zusätzen bereichert von D. Samuel Hahnemann. Zwey Bände, mit Kupfern. Leipzig, Crusius. 1785. 8. B. I. S. 151. ꝛc. ꝛc.

Die alten Abziehgeräthe der Destillirer waren Arten von Kolben, mit sehr enger Oeffnung, einem Aufsatze von einer einen oder zwey Fuß hohen Röhre, und mit einem abgerundeten Hute bedeckt, welcher einen sehr langen und ziemlich engen Schnabel hatte, mit einem Abkühler darauf. Ehedem waren die Helme von so übler Einrichtung, daß sie nicht völlig vom Wasser des Abkühlers bedeckt wurden, und andere hatten einen so engen und schweren Hals und Hut, daß die Blase durch die leichteste Berührung wankte und umfiel.

Die neuen Alambike, oder Destillirgefäße, (s. Th. 9. S. 128.) deren Mündung so weit, wie der Boden ist, und deren Hut folglich gleichen Durchmesser hat, sind dagegen ungleich bequemer, und eine vortheilhafte Einrichtung derselben ist besonders die, daß man ein Gittergeflechte oder einen Gitterrost ein paar Zoll über dem Boden der Blase, auf einigen Füßen ruhend, anbringt, damit die zu destillirenden Ingredienzen nicht unmittelbar von der Hitze des Ofens getroffen werden, und dadurch brenzlig werden können.

Die gläsernen Retorten und Kolben mit Helmen von gleicher Materie, die man vordem zuweilen hatte, sind ihrer Zerbrechlichkeit wegen wieder verbrannt worden; auch hat man bemerkt, daß die darin destillirten Flüssigkeiten eine Brenzligkeit annehmen.

Von den Oefen, die jeder Liquorist nöthig hat, ist nichts besonderes zu bemerken; der eine dient zur Aufnahme des Alambiks, und der andere ist ein Küchenofen, das Wasser darauf zu sieden und die Syruppe zu kochen, und sie haben nichts, was nicht allgemein bekannt wäre.

Eben dieses gilt von den Abdampfschalen und Kesseln; diese mögen nun von Kupfer oder Silber, tief oder platt seyn, so werden sie immer die Absicht des Künstlers erreichen, wenn sie nur, so wie überhaupt alle Gefäße, mit der genauesten Sorgfalt rein gehalten werden.

Die Beschreibung der mehrsten hier erwähnten Geräthe findet man im Art. Destilliren, Th. 9. S. 126. ꝛc. ꝛc., weshalb ich mich hier darauf beziehe. Bey dieser Gelegenheit muß ich indessen auf eine neue Erfindung aufmerksam machen, bey deren Anwendung man bey dem ganzen Destillations-Geschäfte mehr als die Hälfte des Brennmaterials erspart, und die sich mit einem geringen Kostenaufwande, gegen die Summe, die die Anschaffung einer großen Blase erfordert, einrichten läßt; und wenn diese Geräthschaften auch zunächst nur für das einfache Destilliren bestimmt sind, so bleibt doch so viel gewiß, daß der nachdenkende Liquorist davon zu seinem besonderen Zwecke einen vortheilhaften Gebrauch machen kann.

Dieses ist eine von dem Herrn Justus Wilh. Christian Fischer zu Berlin am genauesten beschriebene und abgebildete Destillations-Anstalt, von der man im Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode 1799. Dezemb. S. 473 — 483. Nachricht findet, wozu die erste Idee in den auserlesenen Sammlungen ökonomischer Schriften. Dresd. 1790. 8. 2tes Heft, 2te Abth. vorkommt, und deren auch in dem Göttlingschen Taschenbuche für Scheidekünstler und Apotheker auf das Jahr 1798 gedacht wird. In Dänemark hat ein Branntweinbrenner sich derselben schon viele Mahle mit erwünschtem Vortheile bedient.

Das

Das wesentliche dieser Destillations-Anstalt, die ich hier beschreiben würde, wenn sie nicht zunächst für das Branntweinbrennen bestimmt wäre, besteht darin, daß in dem Destillations-Gefäße selbst der Ofen angebracht ist, um die zu destillirende Flüssigkeit mit desto geringerem Aufwande des Brennmaterials abzuziehen, und daß man statt der Schlange einen breiten, schmahlen blechernen Kasten angebracht hat, der sich besser reinigen läßt und den Zweck der Abkühlung eben so gut als eine Schlange befördert. — Das übrige sehe man im Journal für Fabr. a. a. O. und Tab. II. Fig. I. und II. daselbst.

Von Filtrirgeräthen wird zum Theil im Art. Durchseihen, Th. 9. S. 775. gehandelt; doch ist es nöthig, hiervon zu diesem besondern Zwecke noch etwas zu sagen. Die Erfahrung lehrt, daß es wenige Vermischungen von Dingen gibt, welche zur Bereitung eines Liqueurs dienlich sind, die nicht durchgeseihet werden müßten, wenn man ihnen geschwind eine krystallhelle Durchsichtigkeit verschaffen will, die eins ihrer vorzüglichsten Verdienste ausmacht. Die Methoden zu filtriren lassen sich leicht in zwey Classen bringen, sie geschehen entweder durch den Trichter oder den Sack. Was die Trichter anlangt, (s. Th. 9. S. 777.), so zieht man die blechernen und gläsernen vor, und von diesen vorzüglich diejenigen, welche nicht kegelförmig mit verlängerter Spitze, wie gewöhnliche Trichter, sondern kugelförmig sind, und einen ziemlich dicken Stiel, der sich mit einem sehr kleinen Loche endigt, und eine nicht große Oeffnung haben, die mit einem ebenfalls gläsernen Deckel verschlossen werden kann. In den nach unten gerichteten Stiel dieses kugelförmigen Trichters bringt man etwa einen

Zoll hoch kartätschte Baumwolle, füllt darauf den Trichter an, macht ihn zu, und die Flüssigkeit tröpfelt langsam durch die Baumwolle hindurch zu dem Loche unten am Stiele heraus.

Die kartätschte Baumwolle hat zwar das Gute, daß man sie nach Belieben durch stärkeres oder schwächeres Eindrücken in die Oeffnung des Stieles verdichten oder lockerer machen kann, nachdem die durchzuseihende Flüssigkeit es erfordert. Da aber die innere Oberfläche der Baumwolle nothwendig der Sammelplatz aller fremden Theile ist, denen sie den Durchgang versagt, so wird sie gar bald damit dergestalt bedeckt, daß das Durchfließen der Flüssigkeit gehindert wird, und man genöthiget ist, andere Baumwolle zu nehmen, besonders wenn die durchzuseihende Flüssigkeit schleimig ist, oder schleimige Materien in Menge absetzt.

Da dieses die Durchseihung etwas unbequem macht, so haben andere versucht, Schwamm statt der Baumwolle zu nehmen, haben davon aber nicht mehr Vortheil gehabt, und die Flüssigkeiten nahmen, so rein und fein die Schwämme auch waren, einen moderichten Geschmack an.

Papier ist daher noch die brauchbarste Substanz, einen Filtrirtrichter damit zu belegen, und man kann das dabey zu beobachtende Verfahren, Th. 9. S. 777. nachsehen.

Will man einen sogenannten Filtrirsack anwenden, dessen auch auf der so eben angeführten Seite der Encyklopädie gedacht ist, so entsteht dadurch der Nachtheil, daß die Geister stark verfliegen. Um indessen die Vortheile der Filtrirsäcke, die doch immer mehr Flüssigkeiten fahren lassen, zu benutzen, ließ ein Liquorist sich einen hohlen Kegel von weißem Eisenbleche bereiten, dessen

dessen große Mündung genau mit einem Deckel von gleicher Materie bedeckt war; zwey Zoll von dieser Oeffnung waren inwendig vier eiserne Ringe angelöthet. Der Filtrirsack, der in diesen Kegel gehört, ist zwey Zoll kürzer und schmahler als er. Dieser Sack wird mit vier Haken an die Ringe gehangen, und die Spitze des Kegels gehet in einen Krug oder anderes Gefäß zum Untersetzen hinein, dessen Oeffnung entweder durch diesen Kegel, oder mit darum gelegter Leinwand verschlossen wird.

Was man von den Flaschen, Kruken, Schalen zum Behufe der Liquoristen, wie nicht weniger von den Tonnen, Fässern und anderen hölzernen Geräthen zu bemerken hat, welche in den Waarenlagern zur Aufbewahrung und Abfüllung der fertigen oder noch zu bereitenden liqueure dienen, besteht darin, daß diese Geräthschaften in der größten Reinlichkeit erhalten, und bloß zu diesem Behufe bestimmt bleiben müssen; ja sogar müssen diejenigen, die zu einem liqueure gebraucht worden sind, dessen Geruch sich mittheilen kann, bloß zu dieser Art aufbehalten werden.

Zuweilen hat der liquorist noch eines Hebers von Glas nöthig, um die liqueure, welche sich durch einen Bodensatz abgeklärt haben, von ihren Hefen herunter zu nehmen. Bereitet er seinen liqueur im Großen, etwa in Fässern, so wird dieser Heber von Blech auf folgende Weise verfertigt.

Die beyden Arme haben einen bis anderthalb Zoll Durchmesser, der eine ist vorne aufgebogen, um einen kupfernen Hahn aufzunehmen, der, wenn er offen ist, die klare Flüssigkeit durchfließen läßt; der andere Arm, welcher in das abzu-

zufüllende Gefäß eintauchen soll, ist an seinem Ende offen, welches zuweilen kegelförmig zuläuft, und einen beweglichen kupfernen Stöpsel hat, dessen umgekehrte Spitze sich in einen mehr oder weniger langen Stab endigt. Dieser Stab hebt, indem er sich auf dem Boden des Gefäßes, worein man diesen Arm des Hebers steckt, stützt, diesen Pfropfen auf, und läßt die Flüssigkeit in die Höhe steigen. Nimmt man den Heber weg, so fällt der Stöpsel, vermöge seines eignen Gewichts, wieder zurück. Wenn nun der Hahn am andern Arme verschlossen ist, so folgt, daß der Heber voll bleiben müsse, und wenn man ihn wieder in Gang bringen will, nicht weiter nöthig habe, weder durch eine Pumpe vollgesogen, noch sonst angefüllet zu werden. Zwey Zoll über diesem Ende ist ein wohlgezogenes Rohr als ein Knie angelöthet, welches in gleichen Entfernungen von dem Arme in die Höhe steigt, und noch etliche Zoll weiter herauf gehet. In diesem Rohre gehet ein mit Werg umwundener Stempel, welcher durch auf und niederdrücken die Flüssigkeit anziehet und in den Arm hebt, um die beym Hahne befindliche Oeffnung zu erreichen. Wäre der Heber nicht so weit, und die abzuziehende Flüssigkeit nicht so gefährlich, häufig in den Mund genommen zu werden, so könnte man mit dem Munde das thun, was man mit dieser Pumpe ausrichtet, wie es bey dem, im Th. 22. S. 573 beschriebenen Heber der Fall ist.

Hier ist nun noch übrig von der Wahl der vorzüglichsten Ingredienzen der Liqueure zu reden. Man kann sie, wie oben bereits bemerkt, in drey Classen bringen, in das geistige Ingredienz, in die wässerige Flüssigkeit, und in den Zuckerbestandtheil, da in der That, ohne die Gegen-

wart

wart irgend eines andern Körpers, durch diese in gehöriger Mischung und Menge zusammen gesetzten Substanzen, jene Mischung erzeugt wird, welche man liqueur nennt.

Unter dem Nahmen der geistigen Flüssigkeiten versteht man Weinbranntwein, Weingeist, und die verschiedenen aus einer unzähligen Menge der geistigen Gährung fähigen Substanzen, abgezogenen Branntweine. Hier aber ist nur von der Wahl der Weinbranntweine die Rede. Da dieser Branntwein zur Grundlage für die liqueure bestimmt ist, so muß er frey von aller fremden Schärfe, von brenzlichtem Geruche, und so viel möglich, ohne Farbe seyn. Dieß wird man mit einer andern von den Branntweinen erheischten Eigenschaft, nähmlich, daß sie alt seyn müssen, nicht zusammen reimen können. Doch erhält man sie verschiedene Jahre hindurch ungefärbt in großen gläsernen Flaschen, und bereitet angenehme liqueure aus ihnen.

Außer diesen guten Eigenschaften ist es noch nöthig, solchen Weinbranntwein auszuwählen, der von Weinen von der besten Güte verfertigt ist. In Frankreich geben zum Beyspiele die Weine von Roussillon, languedok und einigen anderen Gegenden zwar eine große Menge Branntwein; diese führen des ihnen anklebenden schleimigen, klebrigen und harzichten Wesens wegen aber ihrer Natur nach eine Schärfe mit sich, welche die Branntweine von limousin, von Saintogne und von Aunis nicht haben. Man gibt also letzteren bey der Bereitung der liqueure den Vorzug, da sie bey gleicher Güte angenehmer sind.

Eine andere eben so nöthige Wahl gehet auf die Stärke der anzuwendenden Branntweine, und da ist nach des Herrn Hahnemanns Rath

gu-

guter mit Wasser abgezogener Weingeist, zur gehörigen Stärke mit Wasser verdünnt, das beste, was man als Grundlage der Liqueure, besonders der Ratafias nehmen kann; wiewohl der Herr Demachy aus Ursachen, die vielleicht nicht ganz gegründet sind, dem einfachen oder geringen Weinbranntweine den Vorzug gibt.

In Frankreich ist es übrigens selten, daß man sich einer andern geistigen Flüssigkeit, als der aus Wein gezogenen, zur Bereitung der Liqueure bedient; doch gibt es einige Arten der Liqueure, wozu nach besondern Bereitungsarten auch andere genommen werden.

Was das Wasser betrifft, so sollte man es nicht glauben, wie wichtig die Wahl dieser Flüssigkeit zur Bereitung der Liqueure sey, so einfach auch dieses Ingredienz scheinen mag, und so leicht es auch ist, sich dasselbe rein zu verschaffen. Das Brunnenwasser taugt durchaus nicht zu den Liqueuren; und ist man in dem Falle, es durchaus nehmen zu müssen, so muß man es vorher eine Viertel Stunde kochen, und dann wieder 24 Stunden in offenen Gefäßen an der freyen luft stehen lassen, und es auch wohl einige Mahle während dieser Zeit umrühren. Denn da die sogenannte Härte des Brunnenwassers gewöhnlich darin besteht, daß es in überflüssiger luftsäure etwa $\frac{1}{1500}$ Kalkerde aufgelöset in sich enthält, so treibt ein viertelstündiges Kochen die fixe luft aus, und die Kalkerde scheidet aus dem Wasser. Soll es aber dem Flußwasser gleich werden, so muß man es der luft aussetzen, damit es binnen dieser Zeit die Menge jener reinen luft einsaugen könne, welche den Vorzug, das milde und das schmackhafte Wesen der Flußwasser ausmacht. Den Vorschlag, das Brunnenwasser mit

einigen Tropfen Weinsteinöhl zu den Liqueuren zuzubereiten, tadelt Hr. Hahnemann, indem er behauptet, daß dadurch die Liqueure für eine feine Zunge immer etwas Urinöses im Geschmacke behalten.

Das beste Wasser ist überhaupt aber das Wasser eines großen Flusses und zwar zu einer Zeit, wenn der Fluß weder zu hoch noch zu niedrig steht. Im ersteren Falle reißt er nähmlich so viele fremdartige Theile mit sich fort, die ihn verunreinigen, im andern ist sein Wasser öfters mit faulenden Substanzen geschwängert, die den Liqueuren einen dumpfigen Geschmack geben.

Was die Wahl des Zuckers zu den Liqueuren betrifft, so räth der Herr Demachy zu den gefärbten Liqueuren Cassonaden-Zucker zu nehmen, weil dieser eine angenehmere Süßigkeit, als der Hutzucker habe; zu den Liqueuren, die ungefärbt seyn sollen, schlägt er aber den Hutzucker vor. Nach seiner Behauptung ist der Hutzucker von allem schleimichten Wesen, oder vielmehr von der Mutterlauge befreyt, welche noch in der Cassonade befindlich ist, und seine feinen entwickeltern Theile sind weniger im Stande, den Liqueur zu färben, und weniger geschickt ihm das sanfte Wesen der Cassonade zu verschaffen. Man muß sich indessen hüten, setzt er noch hinzu, nicht wie einige zu thun pflegen, den allerweißesten Zucker, unter dem Nahmen Königs- oder holländischer Zucker bekannt, zu nehmen. Wegen seiner ausnehmenden Weiße ist er deshalb nicht dienlicher zu den Liqueuren; ja es gibt nach ihm einige Arten von solchem weißen Zucker, welche mit Säuren behandelt, z. B. wenn man limonien-Syrupp verfertigt, eine erstaunende Menge weißen Bodensatz niederfallen lassen, welches

ches hinlänglich ist, die Unschicklichkeit dieses Zuckers bey der Verfertigung der Liqueure zu beweisen. Dagegen hat Herr Demachy Versuche mit den Zuckern, welche unter dem Nahmen des gewundenen oder Gerstenzuckers bekannt sind, statt des gewöhnlichen angestellt, und glaubt, daß die Verschiedenheit, welche sie in den Liqueuren hervorbringen, angenehm genug ist, um die Aufmerksamkeit des Liquoristen zu verdienen.

Gegen das vorstehende wendet der Herr Dr. Hahnemann ein, 1) daß der vorgebliche Unterschied zwischen dem Cassonaden- und Hutzucker gar nicht statt finde, indem die Cassonade nichts anders als pulverisirter Hutzucker sey, den die Pflanzer in diese Form brächten, um dadurch der Auflage zu entgehen, die auf den amerikanischen Hutzucker geleget sey, und 2) daß die angegebene Unreinigkeit des feinsten Hutzukkers noch seine Untauglichkeit zu den Liqueuren nicht beweisen, indem die Liqueure entweder durch Niedersetzen ihrer trüben Theile mit Hülfe des Eyweißes aufgeklärt werden, oder durch das Filtriren ihre Klarheit erhalten könnten. Man braucht überhaupt aber den feinsten Zucker nicht; man nimmt geringen, schäumt ihn mit Eyweiß ab, und erhält so den feinsten Zucker, zu den Liqueuren.

Das Verhältniß dieser drey Ingredienzen der Liqueure ist gewöhnlich folgendes: Dem Maße nach gleiche Theile Wasser und Branntwein, und zwey Theile Wasser gegen einen Theil rectificirten Weingeist. Vom Zucker oder von der Cassonade nimmt man zu gewöhnlichen Liqueuren 3 bis 6 Unzen auf die Pinte Flüssigkeit.

Außer diesen drey Bestandtheilen der Liqueure gibt es nach dem Herrn Struve noch

einen

einen vierten, den Wohlgeruch, den man ihnen entweder mit gewürzhaften Wassern oder gewürzhaftem Geiste, durch Destillation, oder Aufguß, oder Mitgährung bereitet, oder auch durch Zuker mit wesentlichen Oehlen verbunden, Oehlzuker genannt, beybringt.

Von den nöthigen Operationen des Liquoristen, und von gewissen besondern Regeln bey seiner Arbeit.

A. Von der Destillation.

Der liquorist destillirt niemals Weingeist oder Brantwein aus anderer Absicht, als um ihm eine gewürzhafte Substanz einzuverleiben, denn die Destillation, Brantwein in Weingeist zu verwandeln, ist unsern liquoristen nicht wesentlich. Da nun die Gewürze, womit Brantwein oder Weingeist auf dem Wege der Destillation geschwängert werden können, von verschiedener Art sind, sowohl wegen des Gewebes, welches sie verschränkt hält, als auch in Absicht ihrer ölichten, harzichten, oder salzhaftölichten Natur, so folgt, daß die Destillation in verschiedenen Verhältnissen abweichen muß. Ist das Gewürz sehr fein, oder man will, daß der Weingeist nur einen kleinen Theil davon aufnehme, so ist die Destillation im Wasserbade vorzuziehen. Sind im Gegentheile die Gewürze entweder zähe oder schwer, so kann sie nur die Destillation aus freiem Feuer, oder aus dem Salzwasserbade, entwickeln, dann muß man auch gegen das Ende der Destillation einen Theil Phlegma übergehen lassen. Dieses Phlegma, welches gewöhnlich einen stärkern Hitzgrad erfordert, ist allein im Stande, dergleichen Gewürze zu verflüchtigen. Da aber der liqueur in diesem Zustande oft scharf ist,

ohne deshalb brenzlicht zu seyn, so muß man aus dem Wasserbade die Destillation wiederholen, damit in Gesellschaft des Weingeistes nur die verfeinertsten, schon entwickeltern Theile des Gewürzes aufsteigen können. Diese Rektifikation bestehet darin, daß man die schon destillirte Flüssigkeit in den Kolben eines Alambiks gießt, und eine gewisse Menge Wasser hinzufügt, welche in diesem Falle dem allzu häufigen oder groben Oele Gelegenheit verschaft, sich in Kügelchen vom Weingeiste zu trennen, in welchem es offenbar verborgen liegt, da man ihn damit geschwängert hat. Dies ist die Rektifikation, welche einige Schriftsteller von der Kunst des Liquoristen mit der Kohobation vermengt haben, und eins der wesentlichsten Stücke zur Erhaltung angenehmer Liqueure.

Eine Flüssigkeit kohobiren heist, die schon destillirte Flüssigkeit auf das Ueberbleibsel der Destillation gießen, um eine Operation fortzusetzen, welche dies Wiederaufgießen nicht unterbrechen sollte, übrigens muß man gestehen, daß diese Kohobation in der Ausübung mehr Schaden als Nutzen bey sich führe.

Der lange Aufenthalt der Materien im Abziehgeräthe verschaft ihnen, wegen der langwierigen Wirkung der Hitze, eine Schärfe, die der destillirten Flüssigkeit anhängt. Deshalb muß jede Kohobation mit vieler Vorsicht ausgeführt werden, wenn der Künstler sich entschließt, sie auszuüben.

Nicht Gleiches betrift die Rektifikation. Jedesmahl, wenn in Fällen, von denen wir vorhin gehandelt haben, man sich genöthiget siehet, aus freyem Feuer zu destilliren, ist die Rektifikation

des

des destillirten liqueurs wesentlich nöthig, wenn man ein feines Gewürz verlangt.

Diese Rektifikation, die stets im Wasserbade geschiehet, ist viel leichter anzustellen, als die aus freyem Feuer. Bey letzterer ist zu befürchten, daß die Substanzen, welche nicht flüssig sind, sich am Boden der Blase anhängen. Ja es ist zuweilen nicht einmal möglich, Wasser zu dem Branntwein zu fügen, welches ein Hinderniß der Ausziehung der Gewürze werden würde. Man muß deshalb sorgfältig dahin sehen, daß der Abkühler und die Schlangenröhre kühl erhalten werden, und das Feuer mit Vorsicht regieren, damit nur ein mittelmäßiger starker Strahl entstehe, und so viel möglich Schärfe und Brenzlichkeit vermieden werde, denn wenn diese beyden Zufälle sich ereignen, so muß man die Operation mit frischen Materien wieder anfangen. Bey der Rektifikation hingegen hat der Künstler fast keine Vorsicht nöthig, als abzukühlen, da das Wasserbad ihn hinlänglich benachrichtiget, wenn alle Geister herüber sind, etwa so, wie in den Mühlen eine Klingel anzeigt, daß der Rumpf ledig sey. Dies verhält sich also. So lange die Abziehblase eigentlichen Geist enthält, so bringt das heiße Wasserbad den Weingeist in einem Grade von Hitze herüber, wo dies Wasser selbst nicht kocht, aber sobald die letzten geistigen Dämpfe ausgedampft sind, wallt dies Wasser, ohne daß man das Feuer vermehrt, in großen Blasen auf. Ich setze zum voraus, daß der Liquorist sich Alambike von Kupfer und Zinn bedient, und sich jener kleinern Geräthschaften enthält, welche man bey einigen Verfassern beschrieben findet, und welche eher nach dem Sudler, als nach dem Künstler schmecken.

Die Abkühlung, sowohl der Schlangenröhre, als des Hutes, ist eine zur Vollkommenheit des liqueurs wesentliche Sache. Die allzu lange fortgesetzte Hitze mag nun entweder in den Dämpfen, ehe sie sich verdichten, eine wechselseitige Gegenwirkung veranlassen, welche die Mutter der Schärfe ist, oder die gröbern Theile des Gewürzes mögen sich, je geschwinder die Dämpfe verdichtet worden sind, desto eher losreißen, oder man mag endlich auch eine gewisse Mittelstraße bey der Abkühlung, in der Verbindung der Gewürze mit dem Weingeiste, zu treffen haben, dergestalt, daß es gleich gefährlich wäre, wenn die Abkühlung zu stark oder zu schwach ist: so ist es doch gewiß, daß gleicher Branntwein, gleiche Ingredienzen in eben denselben Verhältnissen, von drey verschiednen Künstlern destillirt, wovon der eine seine Schlangenröhre abzukühlen vernachlässigt, der andre sein Feuer zu langsam geführt, und der dritte die angegebenen Masregeln und Bemühungen angewandt hat, nicht nur verschiedene Resultate geben werden, sondern daß auch blos der liqueur des dritten Künstlers seine Vollkommenheit erreichen wird,

Hier ist der Ort, ein Wort von der Weise zu sagen, auf welche ein liquorist die anzuwendenden Gewürze zu betrachten hat. Es mögen nun wesentliche Oehle seyn, die schon andre Künstler verfertigt haben, so sind sie, obgleich unter einander an Leichtigkeit, Farbe, Flüssigkeit und Geschmack verschieden, dennoch unter allen Gewürzen die flüchtigsten Dinge, die man nur in sehr geringer Menge nehmen darf, oder es mögen Substanzen seyn, welche gewürzhafte Oehle enthalten, und dieselben leicht von sich geben können, dergleichen die Blüthen und Schalen der

Pom-

Pommeranze, der Citrone und dem ähnliche Dinge sind, so sind, wenn alle Umstände gleich sind, diese Substanzen ihren Oehlen selbst vorzuziehen; beyderley Dinge aber können zur Verfertigung gewürzhafter Geister füglich im Wasserbade behandelt werden. Die Gewürze können überdies harte Rinden und Hölzer seyn, in welchen der Geruch gleichsam verharzet, oder mit einem Salze verbunden ist, dergleichen die Zimmtrinde, die Gewürznelke und das Rosenholz ist, bey diesen muß man sich schlechterdings der Wirksamkeit des freyen Feuers bedienen. Endlich giebt es Gewürze, als die Vanille, der Amber, welche durchaus nicht in der Destillation mit den Geistern übergehen können, und welche man sich stets hüten muß, unter die zu destillirenden Ingredienzen aufzunehmen.

Noch ist hier der Ort anzumerken, daß oft einzelne Gewürze nichts Angenehmes besitzen, und daß der Liquorist sie mit andern in seinen Liqueuren zu vergesellschaften wissen muß. So hat der Sternanis allein den Geruch der Wanze, ein wenig frischer Anis benimmt ihm diese Unannehmlichkeit, der Amber allein gibt keinen guten Geruch von sich, ein wenig Moschus giebt ihm die nöthige Erhebung, die Quitte allein ist unerträglich, ein wenig Gewürznelke erhebt und verbessert ihren Geruch, die Vanille hat mit Zucker verbunden mehr Geruch, als wenn sie mit dieser salzhaften Substanz nicht gerieben worden ist, die Beymischung von ein wenig Gewürznelke verbessert den Nachgeschmack des Zimmts, selbst der Wermuth hat seine Stelle in den Liqueuren, sobald die Citronenschale, mit seinem Gewürze verbunden, die Bitterkeit desselben vertrieben hat. Sollte man's wohl glauben, wenn es

glaubwürdige Schriftsteller nicht versicherten, daß der Kuhfladen, mit Gewürzen verbunden, seinen ekelhaften Nahmen in die prächtige Benennung des Tausendblumenwassers umwandeln könnte? Alles dies gleicht einigermaßen der Kochkunst, die Würze macht alles gut, und der große Herr, welcher seine Pantoffeln von seinem witzigen Koche als Ragout zugerichtet, verschlang, beweist, daß der Liquorist ebenfalls jede beliebige Täuschung zu bewirken im Stande seyn wird, wenn nur eine feine Zunge, eine geschickte Auswahl in seinen Mischungen, vielleicht auch eine weise Mäßigung über seinen Operationen wachen.

B. Vom Aufgusse.

Wenn man in irgend eine Flüssigkeit Substanzen thut, welche an sich trocken sind, und sie darin einige Zeit liegen läßt, so heißt man dies einen Aufguß. Die Apothekerkunst theilt diese Arbeit in zwey Klassen, sie nennt die Aufweichung (maceration), wenn die zu erweichende Sache in einer großen Menge kalter Flüssigkeit liegen bleibt, und nennt Aufguß, wenn man bey weniger Flüssigkeit stärkere oder gelindere Hitze zu Hülfe nimmt. Der Liquorist kennt blos den Aufguß ohne Unterschied. Ueberdies ist diese Operation dem Liquoristen noch nöthiger, als die Destillation, weil er vermittelst derselben alle Prozesse zu Stande bringen kann, welche eine Destillation zu fordern scheinen, und weil die daraus entstehenden Liqueure allemahl angenehmer und nicht so scharf sind, bey übrigens gleichen Umständen, als diejenigen, welche ihre erste Entstehung der Destillation zu verdanken haben.

Der Aufguß hat noch viele andere Vortheile. Er ziehet die gewürzhaften Substanzen, ohne

ohne sie zu verändern, gleichförmig aus, diese Substanzen behalten auf diese Weise mehr Gleichheit mit ihrem natürlichen Zustande, man bedarf einer viel geringern Menge, um einen gleichen Geschmack zu geben, und die Vereinigung der verschiedenen Gewürze kömmt viel inniger zu Stande, da sie nicht in Dämpfe verwandelt werden dürfen, so hindert ihre verschiedene eigenthümliche Schwere ihre Vereinigung nicht. Hiezu setze man, daß der Geist, in welchem gewöhnlich die Aufgüsse geschehen, es mag nun Branntwein oder Weingeist seyn, ohne Veränderung seine guten Eigenschaften behält, welche man durch seine gute Auswahl erhalten hat, dergestalt, daß man keinen Anstand nehmen darf, jedem Liquoristen anzurathen, den Aufguß der Destillation vorzuziehen, den Fall ausgenommen, wo man einen durchaus farbefreyen Liqueur haben muß. Denn der einzige Fehler des Aufgusses, wenn es einer ist, bestehet darin, daß er aus den verschiedenen Ingredienzen eine färbende Tinktur auszieht, welche mehr oder weniger merklichen Einfluß auf die Farbe des daraus entstehenden Liqueurs hat.

Ob gleich Aufgüsse gewöhnlich mit geistigen Flüssigkeiten vorgenommen werden, so ist es doch nicht ohne Beyspiel, daß einige Flüssigkeiten durch Aufguß der Ingredienzen mit Wasser bereitet werden. Diese Fälle aber sind so selten und so wenig bekannt, daß sichs der Mühe nicht verlohnt, sich dabey aufzuhalten.

Obgleich, überhaupt zu reden, jede Gattung von Liqueuren eine kürzere oder längere Zeit daurenden Aufguß dieser Ingredienzen verlangen, so ist es doch so gut, als ausgemacht, daß, einige Ausnahmen abgerechnet, der Aufguß nur von

kurzer Dauer seyn darf, dergestalt, daß, wenn zu dem einen zwey Stunden hinreichend sind, der längste Aufguß nur vier Tage dauren darf.

Dieses hat keinen Bezug auf die Fabrikation der eigentlich sogenannten Ratafias. Man läßt den Aufguß der zerstampften Früchte und Blumen eine viel längere Zeit stehen, einige dauren verschiedene Monate.

Es giebt Aufgüsse, bey welchen die Substanzen, die man ausziehen läßt, ganz bleiben, in den mehresten Fällen aber ist es nöthig, sie zu zerschneiden oder zu zerstoßen. Jeder Aufguß muß in einem Gefäße geschehen, welches nicht gänzlich voll, aber genau zugepfropft ist. Sobald man merkt, daß der Aufguß lange genug gewährt hat, muß man vor allen Dingen die ausgezogenen Ingredienzen herausnehmen, eine längere Dauer würde die Feinheit des Geruchs beeinträchtigen. Um diese Ingredienzen bequemer wegzunehmen, pflegen einige Künstler dieselben eingebunden hinein zu thun. Gewöhnlich nimmt man dazu ein Tuch von lockerem Gewebe, in welchem die Materien lose eingebunden, und in der Mitte der Flüssigkeiten gehangen werden. Man kann nicht in Abrede seyn, daß diese Methode der Genauigkeit des Aufgusses zuwider laufe. Die in einem Mittelpunkte vereinigten Ingredienzen sind der Wirkung dieser Flüssigkeit nicht so kräftig ausgesetzt, als wenn dieselben frey darin herumschwimmen. Da man die Gewohnheit hat, von Zeit zu Zeit die Aufgußgefäße umzurühren, so trägt diese Bewegung, welche die Theilchen der Ingredienzen und der Flüssigkeit in andere Lagen versetzt, nothwendig zu der erwünschten kräftigern Ausziehung das Ihrige bey. Man muß also, im Fall man die

Ingredienzen in einen Knoten bindet, diesen Knoten von Zeit zu Zeit ausdrücken, und dieser Operation längere Zeit geben.

Der Aufguß ist nicht stets eine vorgängige Operation, es giebt Umstände, wo sie nur nach der Vermischung des bereitenden Liqueurs Statt hat, wie bey den Ratasias. Dann sind die Gewürze nur ein beytretendes Mittel, oder eine Würze, während daß sie in den eigentlich sogenannten Liqueuren die Grundlage ausmachen.

Um das vorstehende noch durch einige Beyspiele zu erläutern, setze ich noch folgendes her:

Die Rinden der verschiedenen Citronen- und Pommeranzenfrüchte schneidet man in sehr feinen Scheibchen ab, und schüttet sie in eine zinnerne Blase. Man gießt auf jede anderthalb Unzen Schalen eine Pinte Weingeist, setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit ihrem Deckel oder blindem Helme, und verklebt die Fugen aufs genaueste. Man erhält die Flüssigkeit drey Tage lang, jeden Tag zwolf Stunden in einer Wärme von 177 fahrenheitischen Graden, und rühret die Flüssigkeit mit einem kleinen Stäbchen um, welches durch die Tubulatöffnung der zinnernen Blase eingebracht wird. Zu Ende dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch, und füllt dicke gläserne Flaschen auf zwey Drittheile damit an. Man thut dies Gewächs nochmahls in die Blase, gießt ein Drittheil so viel Flußwasser, als man vorher Weingeist nahm, zu, setzt die Blase ins Wasserbad, verschließt sie, verklebt die Fugen, und läßt die Flüssigkeit sechs Stunden lang in einer Wärme von 134 dergleichen Graden stehen. Wenn die Flüssigkeit kalt ist, gießt man sie durch, und füllet sie in die Flaschen, welche die geistige Tinktur enthalten; schüttelt die beyden Flüssigkeiten unter einander, läßt das Gemisch vierzehn Tage stehen, und schreitet dann zur Destillation.

Die harten Samen, Sternanis, Fenchel, Pfeffer, Wachholderbeeren, Gewürznelken u. s. w. können in eine Klasse kommen. Man wäscht sie mit kaltem Wasser ab, thut sie in einen Mörsel, befeuchtet

sie mit ein wenig Wasser, und stößt sie gröblich zu Teige. Diesen Teig thut man in die zinnerne Blase, verdünnet ihn mit eben so viel Schoppen Flußwasser, als man Pfunde Samen hat, und thut ein Paar Pinten gemeinen Weingeist hinzu; setzt die Blase ins Wasserbad, bedeckt sie mit dem blinden Helme, verklebt die Fuge genau, und erhält sie drey Tage lang im hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits, während man das Gewächs mit einem kleinen Stäbchen durch die Tubulatröhre durchrühret. Wenn nach Beendigung dieser Operation die Blase völlig kalt ist, nimmt man den Deckel ab, rührt die Flüssigkeit um, setzt den Hut auf, verkittet die Fugen, und schreitet nach den Regeln der Kunst zur Destillation.

Statt des Samens und der Wurzeln des Sellerie und der Angelike nimmt man, obgleich jene mehr wesentliches Oehl enthalten, dennoch lieber die Stiele dieser beyden Pflanzen, reinigt sie von ihren Blättern und kleinen Aestchen, und läßt sie mit neun Pinten gemeinen Weingeistes, und drey Pinten Flußwassers auf jede anderthalb Pfund Stiele (man kann noch drey oder vier Unzen Wachholderbeere hinzuthun) zwey Tage lang im 177sten Grade infundiren, ehe man zur Destillation schreitet.

Unter den Hölzern braucht der Destillateur blos das Rosenholz, wovon er das wohlriechendste aussucht, klein schneidet, mit etwas Wasser befeuchtet, in einem Mörsel stößt, und in die Blase, nebst gleichen Theilen gemeinen Weingeistes und Flußwassers schüttet. Dies Gemisch erhält man fünf Tage lang im 177sten Grade heiß, ehe man es destilliret.

Der Aufguß mit Wärme hat vor dem kalten oder der Maceration wesentliche Vorzüge. Wärme setzt das Wasser in Stand, die Grundtheile der Pflanzen besser zu entwickeln, damit sie dann in der Destillation leichter übergehen können. Wärme macht den Weingeist fähiger, die aromatischen Oehle aufzulösen, sie zu verfeinern, und sich inniger damit zu verbinden. Ueberdies kann man auch die Gewächse von ihren scharfen und bittern Salzen vermittelst des erwärmten Wassers durch den Aufguß befreyen, ohne die Oehle, die man aus diesen Gewächsen ziehen will, im mindesten zu verändern. Zu diesem Behufe läßt man sie mit Wasser in einem so geringen Grade

von Wärme im Aufgusse stehen, daß der belebende Geist nicht verflüchtiget, die scharfen Salze aber herausgezogen werden mögen. Dann läßt man diesen Aufguß an freyer Luft verkühlen, giest die Flüssigkeit weg, läßt das Gewächs zwey Stunden in kaltem Wasser liegen, drückt die Feuchtigkeit aus, trocknet die Gewächse im Schatten, und bringt sie alsdann mit rektifizirtem Weingeiste in Aufguß. Nun schwängert sich der Weingeist blos mit dem gewürzhaften Oehle und dem belebenden Geiste.

Ich kann diese Materie nicht verlassen, ohne einer Gattung geschwindern und kräftigern Aufgusses Erwähnung zu thun. Sie bestehet darin, daß man die gewürzhaften, schon gestoßenen Ingredienzen in den zur Vermischung bestimmten kochenden Syrup thut, und sie bis zur vollkommnen Erkaltung darin ausziehen läßt. Die Hitze der Flüssigkeit, ihre salzhafte und gewöhnlich schleimichte Beschaffenheit helfen die gewürzhaften Substanzen geschwind ausziehen, und sie erhalten.

C. Von der Mischung.

Da alle liqueure das Resultat eines Gemisches von Weingeist, Wasser und Zucker sind, welche insgesammt mit gewürzhaften Substanzen geschwängert sind, deren Anzahl so groß ist, daß es unnütz wäre, das Namenverzeichniß davon hier beyzubringen, so bleibt nichts übrig, als von der Weise zu reden, wie man mit der Vermischung dieser drey Ingredienzen zu Werke geht.

Selten ist es, daß diese Vermischung in der Wärme geschiehet, da die Hitze die gewürzhaften Theile verflüchtigen mögte, welche man nothwendig erhalten muß. Einige begnügen sich, in einem und eben demselben Gefäße die Ingredienzen in ihrer gehörigen Menge zusammen zu thun, und sie verschiedene Tage hindurch umzurühren,

bis

bis der Zucker zergangen ist, dann zweifelt man nicht mehr an der vollkommnen Vermischung. Andere hingegen, überzeugt, daß der Zucker sich desto schwerer im Wasser auflöst, wenn das Wasser mit Weingeist verbunden ist, brauchen die Vorsicht, ihren Zucker in der Menge Wasser aufzulösen, welche in die Mischung kommen soll. Gewohnheit aber, oder reifes Nachdenken hat die Liquoristen belehrt, daß der auf beyde Arten aufgelöste Zucker den liqueuren nicht jenes sanfte Wesen, jene verdeckte Schmackhaftigkeit beybringe, welche so zu sagen durch Aufdeckung des Geschmacks des Weingeistes die liqueure schmackhafter, delikater und feiner macht. In der That kann durch bloße kalte Auflösung des Zuckers im Wasser, zwar jedes seiner Theilchen flüssig genug gemacht werden, doch wird die Flüssigkeit, worin sie schwimmen, nicht gleichförmig damit geschwängert, auf der andern Seite aber werden die Bestandtheile des Zuckers, von welcher Art sie auch seyn mögen, nicht so fein zertheilt und entwickelt, wie etwa bey der dritten Methode, die wir jetzt beschreiben wollen, geschehen mag.

Man nimmt die Menge Zucker, welche in ein bestimmtes Maas liqueur kommen soll, und die vorgeschriebene Menge Wasser. Man thut beydes in eine reinliche Schale, und läßt sie beyde zusammen ein oder zweymahl aufkochen. In den mehresten Fällen hat die daraus entstehende Flüssigkeit lange noch nicht die Stärke, daß sie Syrupp genannt zu werden verdiente, vorausgesetzt, daß man diesen Nahmen nur der Vermischung zweyer Theile Zucker mit einem Theile Flüssigkeit giebt; doch mag die Konsistenz dieser Flüssigkeit seyn, welche sie will, so nennen sie die

die Liquoristen, nach einer sehr erlaubten Erweiterung des Begriffs, ihren Syrupp. Selbst dann, wenn man Kassonade statt des Zuckers nimmt, ist es nach des Herrn Demachy Behauptung selten, daß man sie, da man ohnehin die weiße nehmen muß, mit Eyweiß abklären müßte. Da das Ganze doch durchgeseihet werden muß, so würde die Abklärung eine überflüssige Arbeit seyn, die selbst die Zähigkeit des Syrupps einigermaßen zerstöhren würde.

Nach des Herrn Hahnemanns Methode thut man aber auf jeden Fall besser, gereinigten Zucker oder Cassonade zu nehmen, und mit Eyweiß abzuschäumen. Man nimmt deshalb, um vier Pfund Zucker abzuklären, nach der verschiedenen Feine desselben, ein bis zwey Eyweiße, thut sie in eine Zuckerbeckerpfanne, und schlägt sie, unter allmähliger Zugießung von anderthalb bis zwey Pfunden Flußwassers mit einer birkenen Ruthe zu Schaume; dann wirft man die vier Pfund Zucker in Stücken von der Größe einer Nuß hinzu, bringt die Pfanne aufs Feuer, und rührt den Zucker von Zeit zu Zeit um, damit er sich nicht anhänge, während daß man auf der andern Seite sorgfältig den Schaum abnimmt, welcher sich gleich beym ersten Aufsieden zeigt. Nach einigen Aufwallungen wird der Zukker in die Höhe steigen, und überlaufen wollen, daher man ihn mit Hinzugießung etwas kalten Wassers abschrecken muß, wodurch man Zeit gewinnt, ihn ferner abzuschäumen. Wann er fünf bis sechs Mahl aufgewallet hat, so schüttet man noch ein ohne Wasser wohl geschlagenes Eyweiß hinzu, nimmt den etwa noch entstehenden Schaum hinweg, und fährt immer fort, abzuschäumen, bis blos ein geringer weißer Schaum entstehet,

wor-

worauf man den gereinigten Zucker in eine reinliche Schale durch ein naßgemachtes weißes Tuch gießet; so ist der gereinigte Zucker fertig, welcher zur Zusammensetzung der Liqueure anzuwenden ist.

Sobald der Syrupp fertig ist, läßt man ihn etwas verkühlen, um ihn in das Gefäß zu gießen, worin schon die gehörige Menge gewürzhaften Geistes ist. Sobald die Vermischung geschehen ist, verstopft man das Gefäß, und rührt es von Zeit zu Zeit um, bis sich alles innig verbunden zu haben scheint.

Hier fängt eine besondere Abweichung unter den verschiedenen Künstlern an. Einige seihen ihren Liqueur vor dem Digeriren durch, andere nach dem Digeriren, wovon letztere Methode den Vorzug verdient. Man nennet in der Sprache des Liquoristen und des Apothekers Digestion den Aufenthalt eines schon fertigen Liqueurs in ziemlich großen Gefäßen, welche damit nicht völlig angefüllet werden. Von welcher Art auch die innerliche Bewegung sey, welche in diesem Falle vor sich gehet, so ist es doch gewiß, daß die Liqueure dadurch eine besondere Feinheit, und vorzüglich eine Gleichförmigkeit des Geschmacks erlangen, welche ihre Anmuth erhöhen hilft. *)

Nur nach geschehener Vermischung vor dem Durchseihen muß ein guter Liquorist seinen Liqueur wohl untersuchen, um zu sehen, ob das Resultat mit seinen Wünschen völlig übereinkommt.

*) Große Gefäße auf zwey Drittheile mit schon fertigem Liqueure anfüllen, sie verstopfen, und einige Zeit, besonders, wie einige Liquoristen zu thun pflegen, im Wasserbade, bey gelinder Wärme viele Stunden stehen lassen, diese Operation nennt der Liquorist die Digestion, welche eine innere Bewegung zuwege bringt, wodurch die Liqueure eine vorzügliche Anmuth erlangen.

kommt. Er muß in seiner Werkstatt stets einen Vorrath von dienlichen Materien haben, um die nöthig befundenen Verbesserungen vornehmen zu können. Dann ist es ihm leicht, den Nachtheilen abzuhelfen, die er etwa vorfinden mögte. Wenn er also zum Beyspiele glaubt, sein liqueur sey nicht gewürzhaft genug, so kann er etwas von den dienlichen Ingredienzen mit seinem liqueure aufgießen. Hält er ihn im Gegentheil für allzu gewürzhaft, so wird eine neue Menge Branntwein und Zucker den schon fertigen liqueur verlängern, und die gewürzhaften Theile verdünnen. Eben so verhält sichs, wenn der liqueur zu sehr oder zu wenig geistig seyn, oder der Geschmack mehr oder weniger Zucker haben sollte.

Ein schlechterdings verwerfliches Verfahren ist es, wenn man die Mischung in der Pfanne macht, worin man Syrupp gekocht hat. Diese Art von Gefäßen hat zu viel Oberfläche, und das erste, was davon geht, ist allemahl der Geist. Wenn die Vermischung, nach geschehener oder unterlassener Digerirung nach dem Sinne des Liquoristen vollkommen zu Stande ist, so gehet er zu seiner Durchseihung über.

D. Von der Durchseihung.

Wenn es zur Annehmlichkeit eines liqueurs wesentlich nothwendig ist, daß derselbe sein genaues Verhältniß am Gewürze, geistiger Flüssigkeit und Zucker, welcher das Ganze zusammen bindet, habe, so ist es zur Befriedigung derer, welche die liqueure verkaufen oder verbrauchen, nicht weniger nöthig, daß dieselben völlig hell und durchsichtig sind. Zwar ist die bloße Ruhe, wenn man Muße dazu hat, in der Länge der

Zeit

Zeit hinlänglich, den Liqueuren die schönste Helle zu verschaffen, doch sind nicht alle Liqueure hiezu geschickt, und nicht jeder Künstler hat die Bequemlichkeit, dies Verfahren auszuüben. Alle diejenigen, zum Beyspiele, welche den Nahmen Oehle führen, müssen allzu viel Zeit zur Aufhellung haben, und man weis nicht immer im voraus, man müßte denn selbst der Verbraucher seyn, als Kaufmann die Entfernung der Zeit zu bestimmen, wenn man eines Liqueurs benöthigt ist. Auch er kann von einem allzu starken Abgange überrascht werden, und wenn er auch sonst ein guter Künstler ist, nicht im Stande seyn, viel Geld hinein zu stecken, oder sie auf eine allzu entfernte Zeit zu bereiten. Umsonst haben einige die Abklärung ihrer Liqueure dadurch zu beschleunigen geglaubt, wenn sie Niederschlagsmittel, als Alaun, Hausenblase ꝛc. ꝛc. hinzusetzten. Diese Zwischenmittel haben auf eine merklichere oder unmerklichere Art den Nachtheil, Aenderungen im Geschmacke oder in der Farbe der so abgeklärten Liqueure zu machen.

Das kürzeste, das für jeden Künstler leichteste und das der wenigsten Unbequemlichkeit unterworfene unter allen Mitteln, den Liqueuren die erwünschte Helligkeit zu verschaffen, bleibt demnach das Durchseihen, oder die Verrichtung, wo man eine Flüssigkeit durch ein hinlänglich dichtes Gewebe laufen läßt, um jede Art von Fremdartigkeit zurück zu halten, und nur die höchst helle Flüssigkeit durchgehen zu lassen. Diese Absicht zu erfüllen, boten sich verschiedene Mittel an, und wir haben schon die bekanntesten Zwischenmittel angezeigt, welche Baumwolle, Papier, und wollene Zeuge sind. Demungeachtet wird man es nicht überflüssig finden, zu erfahren, welches Zwi-

schen-

schenmittel man vorzuziehen hat, und wie man mit dem Durchseihen verfährt.

Jedesmahl, wenn die Durchsichtigkeit blos durch die Mischung irgend eines Geistes mit einem Syruppe getrübt wird, so ist nichts leichter, als das Durchseihen, weil die Materien, welche den Liqueur undurchsichtig machen, keinen Zusammenhang mit der Flüssigkeit haben. Es ist fast stets nur ein wenig, obgleich zähe Erde, die sich vom Zucker scheidet. Wenn aber die Undurchsichtigkeit entweder von ausnehmend zertheilten öhlichten Materien oder harzichten Körpern herrührt, so verursacht die Durchseihung desto mehr Mühe, da diese Materien mit dem Liqueur mehr zusammen hangen, und nach Absetzung des Bodensatzes die Löcherchen des Filtrums dichter verstopfen, daher die verschiedenen selbst bey Anwendung des nähmlichen Filtrums gebräuchlichen Handanlegungen. Ohne hier die Anwendung auf irgend einen besondern Liqueur machen zu wollen, will ich überhaupt nur sagen, daß diese Zwischenmittel, welche man in das Filtrum thut, besonders, wenn es aus Baumwolle oder einem wollenen Zeuge bestehet, Milch sey, oder geschlagenes Eyweis, oder auch Mandelteig, aus welchem das Oehl gepreßt ist.

Das erste dieser Zwischenmittel bringt so zu sagen zwischen die Fäden des Filtrums einige Theile der gröblichen Materie, wodurch die öhligen und harzigen Theile aufgehalten und gehindert werden, sich an den Löcherchen anzukleben. Der Mandelteig ergreift seiner ausnehmenden Trockenheit wegen alles Oehlige und Harzige, vereinigt es zu einer einzigen Masse, und schlägt es mit sich auf den Boden des Filtrirsacks nieder. Sind es schleimichte Materien, so

verlieren sie, weil derselbe die Eigenschaft hat, viel Feuchtigkeit zu verschlucken, ihre Zähigkeit, und erleichtern folglich der übrigen Flüssigkeit das Durchseihen. Endlich erfüllet auch das geschlagene Eyweiß gleiche Absicht, und schickt sich vollkommen wohl zu den Fällen, wenn man zu befürchten hat, der Liqueur mögte einen fremden Geschmack annehmen.

Die sogenannten Oehle lassen sich weder mit Eyweiß, noch durch Ruhe, noch auch durchs Filtriren leicht klar machen. Auf dem erstern Wege schwimmt das Eyweiß, welches die Trübigkeit an sich gezogen hat, lange Zeit, theils auf der Flüssigkeit, theils mitten darin, zum Theil aber auch, wie wohl in geringem Verhältnisse, am Boden. Die Ruhe ist nur nach sehr langer Zeit im Stande, die blartigen Liqueure, und die von etwas dicklicher Konsistenz durch einen veranstalteten Bodensatz aufzuklären. Das bloße Filtriren aber ist bey dergleichen Liqueuren höchst beschwerlich, die zähen Theile der Flüssigkeit setzen sich vor die feinen Locherchen des Filtrums, und die lange Zeit, welche dies Durchseihen erheischt, verflüchtiget einen großen Theil Geist und feines Gewürze. Man wähle deshalb die Mittelstraße, schlage die dünnern Liqueure sowohl als die dicklichern mit geschlagenem Eyweiß auf obige Art nieder, und seihe sie dann durch einen Filtrirsack von sehr locker gewebetem Zeuge, Beuteltuch, Etamin u. s. w. in dem oben beschriebenen wohl verschlossenen Filtrirtrichter durch, so werden sie in ungleich geschwinderer Zeit, ohne merklichen Verlust ihrer gewürzhaften Geistigkeit, so rein als möglich durchlaufen, und man wird so die Vortheile beyder Operationen zweckmäßig vereinigen. Zwölf bis funfzehn Pinten fertigen Liqueurs kann man nach Dübuisson mit zwey Eyweißen, die mit einer Viertelpinte Regenwasser zu Schaum geschlagen werden, zusammen schütteln, und dann etwas stehen lassen, so wird alles Trübe sich mit dem Eyweiße vereinigen, die nochmahlige Durchseihung durch einen lockern Filtrirsack im verschloßnen Trichter wird die Klarheit vollkommen machen.

Nach einer andern Methode nimmt man auf drey Pinten Liqueur zwey Eyweiße, schlägt sie zu Schaum,

Schaum, und vermischt sie allmählig mit einigen Unzen des Liqueurs, gießt diese Vermischung in das Gefäß, worin der übrige Liqueur befindlich ist, und schüttelt das Ganze verschiedene Mahle um. Man läßt es vier und zwanzig Stunden ruhig stehen, und seihet den Liqueur durch. Er wird helle, klar und geschwind durchgehen.

Die mit einem trüben Liqueure gemischte Milch kläret denselben sehr wohl ab, wenn man ihn nach zwölf bis vier und zwanzig Stunden durchseihet. Letztere Methode schickt sich vorzüglich zu den Ratafias. Die anzuwendende Menge Milch aber ist ziemlich gleichgültig.

Aber ein von der Durchseihung fast unzertrennlicher Nachtheil ist die Ausdampfung, welche ein Liqueur beym Filtriren leidet, welche mit der Länge der Zeit im Verhältnisse steht, welche diese Operation dauert, und mit der Oberfläche, welche die Flüssigkeit beym Durchseihen darbietet. Mancher Künstler glaubte angemerkt zu haben, daß die bessere Vereinigung des Geschmacks in seinem Liqueure blos dem Durchseihen zuzuschreiben sey, ein Vortheil, welchen das Filtriren in der That verschafft; aber er hatte nicht Acht, daß der Liqueur diesen Geschmack auch oft der beträchtlichen Ausdampfung des Geistes zu verdanken habe, welcher allein häufig davon geht, dergestalt, daß, wenn man diese Verfliegung hindern kann, der Liqueur stets geistreicher befunden wird, als er ohne diese Vorsicht seyn würde. Man hat zu dieser Absicht gläserne Trichter erdacht, mit Deckeln von eben der Materie, andere haben sich Trichter von Blech gleichfalls mit Deckeln versehen, machen lassen. In der That sind diese beyden Werkzeuge, wie oben schon gesagt ist, beym Filtriren entweder durch Baumwolle, oder durch Papier sehr vortheilhaft, doch da bey übrigens gleichen Umständen das Filtri-

ren durch den Sack die Vortheile beyder erstern Methoden aufwiegen kann, und noch vor ihnen den Vorzug der größern Geschwindigkeit und den Umstand voraus hat, daß er eine größere Menge Flüssigkeit auf einmahl fassen kann: so will ich dies wenig bekannte Mittel durch den Sack in einer Art von Trichter zu filtriren beschreiben, von welchem bey Gelegenheit der zur Destillation dienlichen Gefäße schon vorläufig geredet ist.

Es ist nicht nöthig, im voraus zu erinnern, daß diese Trichter, wenn man dadurch filtriret, auf Kruken oder Flaschen mit ziemlich weiter Mündung gestellt werden müssen, damit der Trichter bis etwa zum dritten Theile seiner Höhe, ohne den Stiel mit zu rechnen, hereingehe. Die Ursache dieser Vorsicht ist leicht einzusehen, wenn der Trichter groß ist, und nur mittelst dieses Stiels auf einer Flasche steht, so kann der geringste Zufall diesen Stiel leicht zerbrechen, wenn der Trichter von Glase ist, oder umstoßen, von welcher Materie er auch sey.

Was die Filtrirsäcke anlangt, so pflegt man dieselben oben mit einigen Bandschleifen zu versehen, durch die man Stäbe steckt, um sie nach Gefallen auf zwey Böcke, oder auf die Lehnen zweyer Stühle zu legen. Andere haben sich ausgedacht, diese Filtrirsäcke über einen Ring, oder auf einem Holzrahmen zu spannen, welcher an einem Seile befestigt wird, welches über einer Rolle geht, die am Boden befestigt ist, damit das Filtrum erniedrigt, erhöhet, und nach Willkühr weggenommen werden kann. Doch wir kommen zu der Vorrichtung zurück, welche mehr den Geschmack aller Künstler befriedigen muß.

Ohne

Ohne Zweifel wird man sich der Art von Trichter, oder vielmehr des Kegels erinnern, in welchen man vermittelst vier Ringe und eben so viel Haken einen dergestalt vorgerichteten Filtrirsack befestigt, daß, wenn er an seiner Stelle und mit Flüssigkeit angefüllt ist, von allen Seiten ein guter Zoll Zwischenraum zwischen ihm und dem Trichter bleibe. Dieser Sack wird am liebsten aus einer Art Zeug bereitet, welcher bey den Krämern unter dem Nahmen geköperter Basin (basin à poil croisé) zu haben ist. Jeder andere Zeug, welcher entweder dicker oder dünner wäre, wäre unbequem. Wenn man einen liqueur durchseihen will, so nimmt man einen Filtrirsack und taucht ihn ganz in einen Syrupp, welcher dem ähnlich ist, aus welchem der liqueur besteht. Es sey nun, daß durch diese Vorsicht das Gewebe mit einer Substanz angefüllet wird, welche im Stande ist, ohne die Löcherchen des Filtrirsacks zu verstopfen, die fremden Materien zurück zu halten, oder es sey, daß dieses Zuckerwasser, als ein Auflösungsmitel eben dieser öhligen und harzigen Theile wirke, so ist es doch gewiß, daß dieser geringe Handgriff zum Durchseihen jeder Gattung von liqueuren hinreichend ist. Hat man diese Vorsicht beobachtet, und den Sack darauf in den Trichter gebracht, so stellet man die Spitze des Trichters in die Mündung der Kruke, und verbindet vollends diese Mündung mit Leinewand zu, gießt den durchzuseihenden liqueur in den Sack, bringt den Deckel auf den Trichter, und braucht nicht ferner das Durchseihen zu hüten, man kann ohne Furcht einiger Gefahr abwarten, bis der Sack leer ist. Der dickeste liqueur seihet gewöhnlich auf drey Pin-

ten täglich durch einen Sack, welcher fünf Pinten fassen kann.

Bey jeder andern Art von Vorrichtung ist man genöthigt, das Filtrum zu verwechseln: bey der Baumwolle, weil sie mit einem allzu dicken Schlamme überzogen wird, als daß sie dem durchzuseihenden liqueure freyen Durchgang verstatten sollte, bey dem Papiere, weil es auf allen Seiten mit einem gleichen Schlamme überzogen wird, und bey den Filtrirsäcken, weil selbst das Innere ihres Gewebes mit einem gleichen Bodensatze vollgestopft wird.

Die Filtrirsäcke von Haarbasin (basin à poil) oder von jeder andern Gattung Zeuge, die man zu diesem Endzwecke anwendet, müssen sorgfältig gewaschen werden, sobald sie nicht mehr gebraucht werden, man läßt sie, wo nöthig, in verschiedene Mahle nach einander erneuertem Wasser weichen. Denn es ist gefährlich, sie mit Seife und Lauge zu behandeln, es würde ein übler Geschmack entstehen, der durch nichts weggenommen werden kann. Gut ist es, verschiedene Filtrirsäcke zu haben, nicht nur wegen der verschiedenen Gattungen der liqueure, sondern auch damit nicht in eben demselben gefärbte und ungefärbte liqueure durchgeseihet werden dürften. Wann die Säcke wohl gewaschen und getrocknet sind, muß man sie sorgfältig in Papier eingewickelt aufheben, um alle Art von Staub davon zu entfernen.

Von der Bereitung der Liqueure.

Aus allem Vorhergehenden hat man abnehmen können, daß die liqueure in eine gewisse Zahl von Klassen abgetheilt werden können, in Absicht ihrer vorgängigen Vorbereitung oder in

Ab-

Absicht des Geistes oder der Wässerigkeit, welche in ihre Zusammensetzung kommen soll. Wenn also die gewürzhaften Ingredienzen mit Weingeist destillirt werden, so könnte man die daraus entstehenden Liqueure, Liqueure durch die Destillation nennen. Wenn eben dieselben Ingredienzen blos mit dem geistigen Theile aufgegossen werden, so werden Liqueure durch geistigen Aufguß entstehen. Wenn die Materien von der Beschaffenheit sind, daß sie im Wasser ausgezogen werden müssen, oder daß der wässerichte Theil der Liqueure von den Säften der Früchte entlehnt wird, so entstehet eine dritte Klasse, die man Liqueure durch wässerichten Aufguß nennen kann. Endlich wenn diese letztern Säfte der Gährung fähig sind, und wenn es zur Verfertigung des Liqueurs nöthig ist, sie dieser Gährung zu unterwerfen, so kömmt eine vierte Klasse von Liqueur zum Vorschein, den man Liqueur durch die Gährung nennen kann. Diese methodische Eintheilung hat man angenommen, um in diese Materie desto mehr Ordnung zu bringen. Alle diese Liqueure haben nun zwar eine Menge Nahmen, ihre allgemeinste Benennung ist aber Ratafia, wenn sie durch Aufguß bereitet worden, und Liqueur oder Wasser, wenn sie durch die Destillation bereitet worden, wobey aber das Verhältniß des Zuckers, welches die einzige Ursache der verschiedenen Konsistenz der trinkbaren Liqueure ist, bey den in dem vorstehenden abgehandelten Sachen gar nicht in Betrachtung kommt. Liqueure, welche unter dem Nahmen Oehle, Essenzen, Rahme und feiner Liqueure bekannt sind, können in der Folge erwähnt werden.

Von den Liqueuren durch die Destillation.

Man wird dasjenige, was bey Gelegenheit der Gewürze gesagt wurde, nähmlich daß verschiedene unter ihnen ihrer Natur nach die Destillation nicht verstatteten, nicht vergessen haben. So muß man aus allen Rezepten die allzu harzigen und diejenigen Materien weglassen, deren Gewürz nicht von einem wesentlichen Oehle herzurühren scheint, nahmentlich die Vanille.

Auch wird man sich des Begriffs erinnern, der oben von dem einfachsten, vielleicht vom ältesten liqueure, und dem Muster aller andern gegeben ist. Hier ist das Rezept davon, welches die Anweisung vollenden wird, wie alle liqueure dieser Art bereitet werden müssen.

Göttliches Wasser, *Eau divine (aqua divina).*

Man nehme sechs Pinten Weingeist, zwölf Pinten Wasser und fünftehalb Pfund Zucker, lasse den Zucker im Wasser zergehen, mische die beyden Flüssigkeiten, und seihe sie durch Löschpapier.

Nichts ist einfacher, dem Ansehn nach, als dies Rezept. Giebt man aber auf die kleinen Umstände Acht, welche beobachtet werden müssen, so wird man einsehen, wie viel Aufmerksamkeit, in der vor uns liegenden Kunst, selbst die einfachsten Dinge verdienen. Der Weingeist muß von angenehmen Geruche, höchst verstärkt, ohne den mindesten scharfen Geschmack seyn, sonst behält der daraus entstehende liqueur diesen Fehler. Der Zucker muß sehr weiß seyn, ohne jedoch von der Gattung zu seyn, den man holländischen oder auf holländische Art raffinirten nennt,

die-

dieser setzt gewöhnlich eine zu große Menge Erde ab, und ist allzu sehr des schleimichten Wesens beraubt, er zuckert nicht genug. Endlich muß das Wasser Fließwasser, süß und sehr rein seyn, sonst bleibt der liqueur gefärbt, und von üblem Geschmacke. In dieses Recept ist mit Fleiß keine Gattung von Gewürz gebracht, um den liqueur in seiner größten Einfachheit darzustellen, denn die mehr oder weniger zusammengesetzten Recepte vom göttlichen Wasser setzen insgesammt wenigstens gewürzhafte Wasser hinzu. Diesen liqueur muß man in Menge bey der Hand haben, wenn man selbst gewählte liqueure aus dem Stegreif zusammensetzen will. Er muß dem liquoristen dasjenige seyn, was der Zuckersyrupp dem Zukkerbäcker (Konditor) ist.

Gewöhnliches göttliches Wasser, *(eau divine ordinaire)*.

Man nehme eben die Verhältnisse von Weingeist, Wasser und Zucker, und thue zwey und ein viertel Pfund Pommeranzenblütwasser hinzu. Der liqueur wird ein wenig trüber, und verlangt folglich mehr Sorgfalt beym Durchseihen. Man muß Acht haben, daß das Pommeranzenblütwasser nicht gefärbt ist, denn das hauptsächlichste Erforderniß bey diesem liqueure scheint die vollkommene Klarheit zu seyn. Einige Künstler setzen zu diesem zweyten Recepte noch halb so viel Citronengeist, als das Gewicht des Pommeranzenblütwassers beträgt. Andere nehmen Essenzen oder wesentliche Oehle von der Citrone, Bergamotte u. s. w., und fügen es zu ihrem ersten Gemische.

Bey dieser Gelegenheit muß man anmerken, daß die wesentlichen Oehle den liqueuren, mit

denen sie vermischt werden, eine Schärfe beybringen, welche zu ihrer Verhüllung wenigstens etwas mehr Zucker braucht, und daß sie den Liqueur schwerer durch das Filtrum gehen lassen. Auch passet dasjenige, was in Absicht des Pomeranzenblütgeistes gesagt ist, vollkommen auf alle die Fälle, wo man Essenzen anwenden wollte, d. i. der aus Früchten und Pflanzen destillirte Geist ist ihren Essenzen vorzuziehen.

Destillirter, einfacher aromatischer Geist.

Will man Spirituosse aus gewürzhaften Rinden und Schalen der Citrone, der Bergamotte, der Poncine machen, so nimmt man zwey Pinten Branntwein, in welchen man die abgeschälten Rinden der verlangten Früchte und aller andern ähnlichen thut, bis etwa ein halbes Pfund von diesen Schalen gegen zwey Pinten Branntwein kommen, vorausgesetzt, daß es einfacher Branntwein ist. Denn wenn man käuflichen, unter dem Nahmen doppelter Branntwein bekannt, nimmt, so muß man das Gewicht der Schalen vermehren, so wie man dadurch das Produkt vermehren wird. Gewöhnlich setzt man voraus, daß einfacher Branntwein von hinlänglicher Güte die Hälfte seines Gewichts an gewöhnlichem Geiste giebt.

Wenn nun alles zwey bis drey Tage in Aufguß gestanden hat, so gießt man es in den Alambik, fügt, um die Brenzlichkeit zu vermeiden, eine Pinte Wasser hinzu, und zieht aus dem Wasserbade, mehrerer Sicherheit wegen, bey gelindem Feuer fünf Viertelpinten Flüssigkeit herüber. Zuweilen zieht man auch eine gleiche Menge Geist herüber, als man Branntwein genommen hat, welche Gattung Spiritus nicht ohne Ver-

dienst

dienst ist, der großen Menge Gewürzes wegen, welche das Phlegma hat herüberbringen helfen.

Aromatischer Geist aus Holzrinden oder trocknen Früchten.

Auf die zwey eben erwähnten Pinten Branntwein nimmt man vier Unzen guten Zimmt, Gewürznelken, oder Rosenholz. Man läßt es acht Tage hindurch im Aufgusse stehen und destillirt mit eben der Sorgfalt, indem man gleichfalls Wasser auf den Boden des Alambiks gießt, und fünf Viertelpinten Geist davon abziehet. Sind diese fünf ersten Viertelpinten herüber, so kann man noch mit etwas vermehrter Hitze einen guten Schoppen abziehen, welchen man zurück behält, um nöthigen Falls den zuerst herübergegangenen Geist zu verstärken, da es sehr oft geschiehet, daß die aromatischen Theile dieser Dinge ihrer Schwere wegen mit dem Weingeiste nicht haben herübersteigen können.

Geist aus Samen.

Man nehme Anis, Fenchel Sternanis, Kümmel, Möhrensamen, oder irgend sonst einen gewürzhaften Samen, welchen man wählen will, in dem Verhältnisse zweyer oder dreyer Unzen gegen zwey Pinten Branntwein. Man kann fast gleich nach der Vermischung destilliren, mit der schon erwähnten Regel, und so, daß man gleiche Menge Produkte herüberziehet.

Diese verschiedenen, schon im voraus bereiteten Geister können nach dem Gefallen des Künstlers in verschiedenen Verhältnissen zu der Zusammensetzung des einfachen göttlichen Wassers kommen und eben so viel verschiedene Liqueure bilden,

als die Zahl und das Verhältniß der aromatischen Geister verschieden ist.

Dieses Mittel, welches man als das einfachste, kürzeste, ja selbst als das beste vorschlagen kann, ist jedoch bey den Liquoristen nicht gewöhnlich. Sie destilliren lieber die ganze Menge Geist, welche in eine Portion Liqueur kommen soll, welchen sie bereiten wollen, mit einem gegebenen Gewichte von Gewürzen, deren Verhältniß jedoch immer schwächer ist, als das angezeigte.

Der gebrannte Kaffee, der geröstete Kakao, der Sternanis und der gewöhnliche Anis, das Rosenholz und die Gewürznelke u. s. w. werden auf gleiche Art behandelt, um Geister zu erhalten, welche in die Zusammensetzung der Liqueure kommen, in welchen diese Gewürze die Hauptsache ausmachen.

Wesentliche Oehle.

Dieser erstere Abschnitt würde unvollständig seyn, wenn man von den Essenzen oder wesentlichen Oehlen zu reden vergäße, welche der Liquorist mit dem Weingeiste mischen, sie nebst ihm herüber destilliren, oder sie unmittelbar darinn auflösen lassen kann.

Die wesentlichen Oehle erhält man durch die Destillation aus freyem Feuer, und vermittelst des kochenden Wassers aus Pflanzen, Hölzern, Rinden oder Samen, in denen sie enthalten sind. Die Sorgfalt und Vorsicht, welche jede Gattung wesentlichen Oehls verlangt, damit es mit Vortheil erhalten werde, gehört nicht hierher, da die mehresten derselben, deren sich der Liquorist bedient, aus der Zahl der käuflichen Essenzen sind.

In Absicht der Liquoristen aber darf man nicht vergessen, daß die mit Weingeist in der Absicht gemischten wesentlichen Oehle, um sie zusammen herüber zu treiben, niemahls mit dieser geistigen Flüssigkeit aufsteigen. Sie nimmt nur den flüssigsten und feinsten Theil mit sich, und die Hitze des kochenden Wassers nebst den Wasserdämpfen gehören dazu, wenn die Oehle genöthigt werden sollen, in der Destillation mit herüber zu steigen, so daß es fast stets eine überflüssige und verschwenderische Bemühung ist, diese Mischung der Oehle und des Weingeistes wieder über zu treiben. Man hat liqueure gesehen, wo auf die Pinte nur ein Tropfen wesentliches Oehl kam, und diese liqueure waren angenehm, hinlänglich würzhaft, vollkommner, und weniger scharf, als die mit Oehle beladenen destillirten, ja selbst kohobirten Spirituſſe.

Von den durch Aufguß bereiteten geistigen Liqueuren.

Um die liqueure dieser Art zusammen zu setzen, muß man im Weingeiste, oder im Branntweine die gewürzhaften und riechenden Ingredienzen, statt sie destilliren zu lassen, aufgießen, und fast in allen Fällen ist dieser Aufguß der Destillation vorzuziehen; wenigstens gibt es gewürzhafte Substanzen, welche man auf dem Wege der Destillation unmöglich benutzen kann, da die Erfahrung gelehrt hat, daß ihre Art von Gewürze mit dieser Operation streitet.

Die Dauer des Aufgusses kann in allen Fällen nicht die nämliche seyn. Zum Beyspiele giebt es eine Art liqueure, deren Aufguß nur einen Augenblick dauren darf, es ist derjenige,

zu welchem Wermuth kömmt, wovon man bey Wermuth-Liqueur das weitere sehen kann.

Die meisten andern Aufgüsse erfordern wenigstens vier und zwanzig Stunden, ja es giebt einige, die, ohne Gefahr zu laufen, längere Zeit dauren können, doch muß man Acht haben, daß die Gewichte der Ingredienzen zum Aufgusse über die Hälfte geringer, als zur Destillation seyn müssen, wo nicht noch in geringerm Verhältnisse.

Es giebt eine Gattung aufgegossenen Liqueurs, in welchem die Frucht aus der Klasse der Pomneranzen zu zwey bis drey Stück auf die Pinte Branntwein kömmt. Diese Art von Aufguß dauert gewöhnlich vierzehn Tage bis einen Monath, während welcher Zeit nicht nur die Rinde ihr gewürzhaftes Wesen von sich giebt, sondern auch der Branntwein die Säure der Frucht ändert, ohne sie jedoch deshalb eßbarer zu machen, und ohne daß er selbst mehr Güte dadurch erlanget.

Man muß diejenigen Substanzen, deren Farbe einigermaßen in die Flüssigkeit eingehen kann, die man daraus bereitet, beym Aufgusse wohl in Betrachtung ziehen. Diese Farbe ist im Braimtweine der Veränderung mehr oder weniger unterworfen, und wenn sie einmahl vergangen ist, so kennt man kein Mittel, sie wieder herzustellen, oder ihre Stelle zu ersetzen.

Von der Art ist der Nelkenliqueur, der gewöhnlich mit einer Art von Nelken bereitet wird, die unter dem Nahmen Ratasianelken bekannt sind, und deren Blumenblätter sammtartig roth sind. Man thut diese wohl ausgezupften Blumenblätter zu einem halben Pfunde oder zu vier Unzen in eine Pinte Branntwein, wirft vier ganze Gewürznelken dazu, und läßt es wenigstens vierzehn

Tage

Tage im Aufgusse stehen. Hier geschiehet es zuweilen, daß der liqueur seine schöne Röthe verliert, und ins Gelbliche fällt, welches durch die Röthe durchschimmert. Diesen Nachtheil zu vermeiden, kann man diese Blätter in kochendem Wasser ausziehen lassen, die erhaltene Tinktur in Branntwein gießen, und so den liqueur aus dem Stegreife verfertigen.

Der Saffran, eine pflanzenhafte Substanz, welche in gewisse liqueure kömmt, zum Beyspiele in den Scubac, ist eine wesentliche Spezerey, welche die Eigenschaft hat, den Branntwein oder das Wasser stark zu färben. Safran ist diesem Nachtheile nicht unterworfen. Selten ists, daß die liqueure, in deren Zusammensetzung er kömmt, einen Bodensatz machen, oder ihre Farbe verändern sollten, so lange man sie auch aufhebt. Dann ist er der Veränderung mehr unterworfen, wenn er zu den liqueuren blos in der Absicht gesetzt wird, um sie mehr oder weniger gelblich zu färben. Endlich giebt er sowohl im Wasser als im Weingeist seine Tinktur von sich.

Andere Aufgüsse laufen nicht die mindeste Gefahr beym Altwerden, wenn sie auch ein Jahr dauren sollten. Es giebt eine Gattung Pommeranzenblütliqueur, welcher seine Güte nur der Länge des Aufgusses zu verdanken hat. Man nimmt ein Pfund Pommeranzenblüthe auf eine Pinte und drey halbe Septiers Branntwein, und läßt es wenigstens drey Monathe im Aufgusse stehen. Nach den Grundsätzen anderer braucht der liquorist indessen solche lang dauernde Aufgüsse nicht. Mehrere Stunden die Pflanzen in einer angemessenen Wärme im Wasserbade mit dem Auflösungsmittel digeriren lassen, ist

besser

besser und vortheilhafter, als mehrere Monathe im Kalten.

Bey andern Aufgüssen begnügt man sich, die klare Flüssigkeit abzufüllen, ohne die aufgegossenen Ingredienzen auszudrücken, in diesem Falle aber macht man sichs zur Pflicht, stark auszupressen. Man mischt zu diesem Aufgusse einen aus drittehalb Pfund Zucker und einem und drey viertel Pfund Wasser bereiteten Syrupp, und beendiget den Liqueur auf die gewöhnliche Weise. Je bitterer aber die Ingredienzen sind, desto mehr muß man das Verhältniß des Zuckers oder Syrupps vermehren.

Es giebt Substanzen, die man nicht aufgießen kann, wenn sie nicht vorläufig zubereitet worden. So muß man, zur Bereitung des Theeliqueurs, die ausgesuchten Theeblätter vorher entwickelt haben, indem man sie in ein wenig kochendem Wasser aufgießt. Vielleicht dient diese Vorsicht nicht blos zur Entwickelung dieser Blätter, welche durch die Austrocknung ungemein zusammengeschrumpft sind, sondern vorzüglich dazu, die erste Schärfe davon hinweg zu nehmen, die in allen jählings getrockneten Pflanzenblättern unverkenntlich ist. Daher bemerken die Theetrinker, daß der zweyte und dritte Aufguß des Thees viel gewürzhafter, als der erste ist.

In diese Classe gehört auch der Kaffee. Aus diesen bereiten die Liquoristen zwey Sorten liqueure, die eine aus dem gewöhnlichen käuflichen, ohne ihn anders vorzubereiten, als ihn leicht zu zerstoßen. Man gießt ein Pfund davon mit zwey Pinten Branntwein auf. Bey der andern Sorte brennt man den Kaffee mit aller möglichen Sorgfalt, um sein aromatisches Wesen zu erhalten, und nimmt ein halbes Pfund davon auf zwey

Pin-

Pinten Branntwein. Die meisten Liquoristen pflegen diese Liqueure nach sieben bis achttägigem Aufgusse zu destilliren. Ist irgend ein Beyspiel geschickt, die Wahrheit desjenigen zu erhärten, was von dem Vorzuge gesagt ist, welchen aufgegossene Liqueure vor denen voraus haben, welche durch die Destillation bereitet worden sind, so sind es die Kaffeeliqueure. Kaum nimmt die Destillation einige wenige aromatische Theile dieses Samens mit sich, während daß ein zwölfstündiger Aufguß einer Unze Kaffe in einer Pinte Brauntwein letzterem mehr aromatisches Wesen mittheilt, als eine gleiche Pinte besitzt, wenn sie mit einem halben Pfunde destilliret worden.

Vorstehende Behauptung leidet gleichwohl in diesem besonderen Falle, nach den Erfahrungen anderer, einige Ausnahme, und man soll, wie es der Herr Dr. Struve angemerkt hat, auf folgende Weise aus dem Kaffee durch die Destillation einen vortrefflichen Liqueur erhalten können. Man läßt nähmlich 2 Unzen gerösteten Kaffee mit 2 Maß Weingeist einige Tage im Aufgusse stehn, und destilliret es dann. Den Geist mischt man mit Wasser, welches man über gebrannten Kaffee abgezogen hat, und setzt den nöthigen Zucker hinzu. Aber man muß, wenn der Liqueur gerathen soll, das geistige und wässerige Product der Destillation des Kaffees dazu anwenden, und beyde Producte mischen.

Ueberhaupt muß man bemerken, daß die längsten Aufgüsse blos in den Fällen die besten sind, wenn man glaubt, die bittern Theile der aufzugießenden Substanzen einigermaßen in die Mischung des Liqueurs bringen zu müssen. Dies ausgenommen kann man als eine allgemeine Re-

gel fest setzen, daß der Aufguß desto besser ist, je kürzere Zeit er dauert.

Man hat ein sehr einfaches Mittel, eine unzählige Menge Liqueure auf dem Wege des Aufgusses zu bereiten. Im vorhergehenden ist den Liquoristen gerathen, sich mit einem Vorrathe von schon destillirtem und so viel möglich mit Gewürzen geschwängertem Weingeiste zu versorgen, mit dessen Hülfe man Liqueur bereiten könnte. Geben sich nun die Liquoristen noch die Mühe, die wesentlichen Oehle von aller Art, die sich zu den Liqueuren schicken, entweder selbst zu bereiten, oder wenigstens mit Vorsicht auszusuchen, haben sie übrigens Weingeist mit eben diesen Essenzen geschwängert, so viel sich davon auflösen läßt, bey der Hand, so fehlet ihnen in ihrem Vorrathe weiter nichts, als Tinkturen, das ist, eben solcher Weingeist durch Aufguß mit dem Gewürze der Substanzen geschwängert, die des Aufgusses fähig sind. Nun bereitet man aber diese Tinkturen folgender Gestalt, daß man in ein Arzneyglas zum Beyspiele eine Unze Vanille thut, und vier Unzen Weingeist darüber gießt, das Glas mit geweichter und mit einer Nadel durchstochenen Blase verbindet, und das Ganze entweder, wenn es Sommer ist, in die Sonne, oder in eine gelinde Wärme auf den Ofen, oder in die Röhre zum Digeriren setzt, mit der Vorsicht, daß der Liqueur niemahls so heiß werde, daß er Dämpfe von sich giebt. Nach einem acht- bis zehntägigen Aufgusse gießt man den erstern Liqueur ab, und füllet nach Beschaffenheit der Umstände eine neue Menge Weingeist wieder darauf, um es auf gleiche Weise zu behandeln. Diese beyden Aufgüsse werden gemischt und in einer wohl zugepfropften Flasche mit Aufschrift hin-

hingesetzt. Auf diese Weise kann man sich Tinkturen von allen fremden Gewürzen, ja selbst von inländischen verschaffen.

Die Werkstatt des liquoristen wird nun mit etwa dreißig aromatischen Spirituſſen, zwanzig bis vier und zwanzig Sorten wesentlicher Oehle, mit eben diesen bis zur Sättigung in Weingeist aufgelösten Oehlen, und mit etwa dreyßig Tinkturen nach angeführtem Beyspiele bereitet *), versehen seyn. Wenn nun auf der andern Seite der liquorist stets einen Vorrath vom einfachen Liqueure bereit hält, nach der obigen ersten Vorschrift vom göttlichen Wasser bereitet, wenn er nächst dem einen andern Liqueur, dessen Konsistenz, wegen des stärkern Verhältnisses an Zukker, den sogenannten Essenzen gleichen wird, und noch eine dritte Sorte bey der Hand hat, welche, der Menge Zucker wegen, die Dicke des Oehls besitzet, so ist es leicht einzusehen, in welcher Verschiedenheit, und mit welcher Geschwindigkeit er Liqueure aller Art wird bereiten können.

*) Herr Hahnemann sagt hierüber: Der Vortheil für einen Liquoristen, aromatische Spirituſſe oder Tinkturen vorräthig zu haben, ist nicht nur deswegen schätzbar, weil er dann zu jedem neuen Liqueure die Ingredienzen stets bey der Hand hat, sondern weil es zu einem feinen Liqueure nothwendig ist, die gewürzhaften Geister und Essenzen wenigstens ein halbs Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie zur Zusammensetzung des Liqueurs anwendet. Das brennend scharfe Wesen frisch abgezogener Geister, und so eben bereiteter Essenzen wird durch die Länge der Zeit in eine sanfte Mildigkeit umgeschmolzen. Hat man demohngeachtet zu einem Liqueure eines frisch destillirten aromatischen Geistes oder dergleichen Tinktur nöthig, so wird denselben eine dreytägige Zirkulation dieser Flüssigkeiten, das ist, eine dreytägige Erwärmung derselben bis zum hundert und sieben und siebenzigsten Grade Fahrenheits in verschlossenen Gefäßen jene Schärfe benehmen, und ihnen das erwähnte milde Wesen verschaffen.

nen. Wirft man seinen Blick besonders darauf, daß es ihm frey steht, mehrere derselben zusammen zu setzen, und die Verhältnisse derselben bis ins Unendliche zu vervielfältigen, so würde es eben so schwer fallen, die mögliche Anzahl neuer Liqueure zu bestimmen, die er bereiten wird, als es den Tonkunstverständigen schwer ist, die mögliche Anzahl der Melodien zu bestimmen, die aus den verschiedenen Verbindungen der Töne entstehen können.

Von den Ratafias und den aus dem Safte der Früchte oder durch wässerigen Aufguß bereiteten Liqueuren.

Bisher ist von der Gattung Liqueur gehandelt, wobey der geistige Theil durch Destillation oder Aufguß mit Substanzen geschwängert wird, die entweder ihres Geruchs, oder ihres Geschmacks wegen angenehm sind. Jetzt kommt eine andere Klasse vor, wo sich gerade das Gegentheil ereignet, wo nämlich der wässerige Theil, welcher als ein Bestandtheil zu dem Liqueure kommt, das natürliche oder künstliche Aufnehmungsmittel eben dieser gewürzhaften oder geruchvollen Substanzen abgiebt.

Diese Klasse von Liqueuren führt eigentlich den Nahmen Ratafia, dessen erste Einfachheit aus uralten Zeiten seinen Ursprung herleitet.

Man siehet leicht ein, daß man zur Zusammensetzung dieser Art von Liqueuren durchaus keine Destillation nöthig hat, den Fall ausgenommen, in welchem die destillirten Wasser, welche zur Auflösung der wesentlichen Oehle gedient haben, und damit bereichert worden sind, in diese Art Liqueure das Gewürze einverleiben, welches ihnen eigen ist, wovon unten das weitere.

Die

Die Ratafias entstehen also, entweder, wenn man zu Weingeiste einen von irgend einer Substanz schon verfertigten Aufguß, oder den ausgedrückten Saft einiger Pflanzen mischt. Der Quittenratafia dienet zum Beyspiele. Man nimmt recht reife Quittenäpfel, reibt sie auf einem Reibeeisen von weißem Bleche, und bringt den Brey unter die Presse. Der herausgelaufene Saft wird zu gleichen Theilen guten Branntweins, und mit fünf Unzen Zucker auf jede Pinte, gemischt. Man thut noch etwa drey Gewürznelken und etwas Muskatenblumen zu jeder Pinte, man läßt das Ganze vierzehn Tage im Aufgusse stehen, seihet es durch, und verwahret es in Flaschen. Dies ist einer von den Liqueuren, welcher am meisten nöthig hat, alt zu werden, damit er einen gewissen herben Geschmack verliere, welchen er hat, wenn er noch frisch ist.

Es giebt noch eine andere Gattung Ratafia, die desto schwieriger zu bereiten ist, da die dazu angewandte Frucht dem Ganzen einen Geschmack nach Wanzen zu geben pflegt, wenn von ungefähr ihr Saft unter den Ratafia kommt. Das ist der Saft der schwarzen Johannisbeere, welchem man anfänglich bewundernswürdige Tugenden zuschrieb, weshalb er wohl einer Erwähnung werth ist. Verschiedene Liqueure, welche noch zum Tischgebrauche übrig geblieben sind, genossen, bey ihrer ersten Erfindung die Ehre, berühmte und angenehme Arzneyen zu seyn. Dergleichen ist der Ratafia von schwarzen Johannisbeeren, das Garuselixir, das Venusöhl und viele andere.

Man muß die Frucht dieser Beere ganz, selbst mit ihrem Stiele, in den Aufguß bringen, damit keine von den Beeren während des Auf-

gusses zerplatze. Doch giebt es noch ein anderes Mittel, diesem Nachtheile abzuhelfen, wenn man nämlich in den Liqueur gute drey Finger voll schwarze Johannisbeerblätter auf jede Pinte thut. Wenn nun der Aufguß im Branntweine, nicht aber in Wasser geschehen ist, so setzt man einen Syrupp aus drey viertel Pinten Wasser und acht Unzen Zucker bereitet, zu jeder Pinte Branntwein, und an Gewürze noch ein wenig Muskatenblumen, und zwey oder drey Gewürznelken.

Da diese erstern Ratafias ohne Unterschied durch wässerigen oder geistigen Aufguß bereitet werden können, so ist zu Anfange blos deswegen davon geredet, um in die wirklichen, wässerigen Aufgüsse einzuleiten; dies sind die Säfte der Früchte selbst, als der Kirschen, Johannisbeeren, Weintrauben u. s. w., welche bey der Zusammensetzung der daraus entstehenden Liqueure die Stelle des Wassers vertreten. Man wählt recht reife Früchte, zerstampft sie, und da die meisten unter ihnen ihre färbende Substanz im Zellgewebe und in der Schale haben, so thut man sie in dieser Verfassung in Branntwein, welcher, seiner geistigen Eigenschaft wegen, die besondere Kraft besitzt, diese Gattung färbender Substanz auszuziehen.

Alle Ratafias aus diesem Geschlechte sind ihrer Natur nach gefärbt. Man darf den Zucker, welcher in ihre Mischung kommen soll, nicht zu Syrupp machen. So leicht sie zusammen zu setzen sind, so leicht sind sie auch zerstöhrbar, das ist, die ihnen eigentlich zukommende Röthe vergehet nur allzu geschwind, um einer gelblichen Farbe Platz zu machen, und endlich ganz zu vergehen, ungefähr, wie es mit den hochfarbigen Weinen geschiehet, nach einer gewissen Anzahl

von

von Jahren. Was bey den Weinen als eine Probe ihres Alters geschätzt wird, findet bey den Liqueuren nicht gleichen Beyfall, weil man hier immer verlangt, daß das Auge eben so gekützelt werden soll, als der Gaumen, die Gattung liqueur aber, wovon hier die Rede, hält sich höchstens drey bis vier Jahre. Man wird auch bemerken, daß die meisten Ratafias unangenehm seyn würden, wenn man ihnen nicht einige aromatische Dinge als Würze zusetzte. Diese Gewürze aber sind in kleiner Anzahl. Die Muskatenblume, der Zimmt, die Gewürznelke, die Vanille scheinen wo nicht das Ganze, doch der größte Theil von denen zu seyn, die man anwenden kann. So ist in dem Quittenratafia die Gewürznelke durchaus nothwendig, um die Herbigkeit zu verhüllen, welche diese Frucht fast stets bey sich führt.

Die Ratafias werden lieber durch Bodensatz, als durchs Filtriren abgeklärt, besonders findet diese Anmerkung bey dem Quittenratafia und denen Statt, zu welchen ausgedrückte Fruchtsäfte kommen. Eine gewisse Menge schleimichter Substanz, welche sich nur in der länge der Zeit verliert, hindert das Durchseihen. Wenn nun einige Gründe das Durchseihen rathen, so ist man oft genöthigt, einige Niederschlagsmittel anzuwenden, dergleichen die Milch oder der trockne Mandelteig, am besten aber Eyweiß ist, dem zufolge, was wir bey der Abhandlung vom Durchseihen gesagt haben.

Alles Vorhergehende zeigt die Leichtigkeit, mit welcher man die Ratafias zusammensetzen kann, und kann einen Begriff geben, welcher Verschiedenheit diese Klasse von liqueuren fähig ist. Zum Beyspiele, man hat schon viel Quittenratafia ver-

fertigt, und doch niemahls versucht, wie die Trestern der ausgepreßten Quitten sich verhalten würden, wenn man sie mit Branntwein, Zucker und Gewürzen bearbeitete. Man hat niemahls Aepfelratafia gemacht, wenigstens nicht mit Anwendung der Gattung von Aepfeln, welche unter dem Nahmen Fencheläpfel (fenouillettes) bekannt sind. Man hat keinen Birnratafia aus dem Safte der Russeletbirne gemacht. Man hat nicht versucht, unter der Gestalt eines Ratafia die Säfte der mehresten Früchte, selbst nicht derer zu verbinden, die man in Branntwein einzumachen pflegt.

Zu denjenigen Ratafias oder vielmehr liqueuren, in deren Zusammensetzung man gewürzhaftes Wasser bringt, nimmt man das milchichte Wasser, welches zum Abziehen des Zimmtöhls gedient hat, dasjenige, welches bey der Destillation das Gewürznelkenöhl herüber gebracht hat, gleiches Wasser von Anis, Kümmel, Fenchel, Rosen, Pommeranzenblüthe u. s. w. mit einem Worte, von allen den Pflanzen, deren Oehl bey seiner Gewürzhaftigkeit nicht unangenehm ist, welche entweder ganz oder zum Theil in das Phlegma übergehen, welches nothwendig mit dem Weingeiste gemischt werden muß, wenn man einen liqueur bereiten will. Alle diese Wasser geben einer neuen Klasse von liqueuren die Entstehung, die um desto feiner sind, da ihr mehr zertheiltes gewürzhaftes Wesen der Vereinigung fähiger ist, welche zur Bildung eines angenehmen Getränks nothwendig gehört.

Von den durch die Gährung bereiteten Liqueuren.

Es ist unnöthig, mich hier in eine weitläuftige Beschreibung der Theorie von der weinich-

ten

ten Gährung einzulassen. Den liquoristen genüget es, wenn sie wissen, daß es eine innere Bewegung, derjenigen ähnlich sey, welche man beym Moste bemerkt, wenn Wein daraus werden soll, und deren alle fleischichten, saftigen, und zuckerhaft schmeckenden Früchte fähig sind. Verstehet sich, daß diese Gährung Verschiedenheiten annehmen kann, welche von der Natur, der Reife und der Menge der angewendeten Früchte herrühren.

Besonders in diesem Theile der Kunst wird der liquorist der Nachahmer des Scheidekünstlers. Einen Fruchtsaft zum Gähren hinsetzen, drückt dem Anscheine nach nichts wunderbares aus, da eine erstaunende Menge von Winzern unvergleichlich damit umzugehen weiß, ohne andere Lehrmeister, als die Uebung und Erfahrung zu haben; aber Früchte, welche dem Ansehn nach sehr wenig Anlage dazu haben, zur Gährung geschickt machen, die allzu große Süßigkeit einiger Früchte durch die Herbigkeit anderer verbessern, vorzüglich aber verschiedene Säfte vereinigen, daß ein gleichartiges Ganzes daraus entstehet, dies können beyde, der Scheidekünstler und der liquorist thun, und hierüber ist es fast unmöglich, bestimmte Regeln zu geben, da jede Gattung von Mischung verschiedene Sorgfalt und besondere Bemühungen von dem Bereiter verlangt.

Man kann die durch Gährung bereiteten liqueure in zwey Klassen theilen. Diejenigen, welche richtig gesagt, wirklich Wein sind, zu deren Gährung blos die Säfte von Früchten kommen, und diejenigen, welche den Zusatz einer gewissen Menge Zuckers, ja selbst Branntweins ertragen.

Die erste allgemeine Anmerkung bestehet darin, daß die zum Essen angenehmsten Früchte,

gewiß sie auch zur weinichten Gährung geschickt sind, deshalb nicht zur Verfertigung der Weine vorgezogen werden dürfen. Die süßeste, die schmelzenste Pfirsche, diejenige sogar, deren Geruch den Esser entzückt, diese Art Pfirsche dient zum Weine lange nicht so gut, als eine kleine herbe, farbelose rauche Pfirsche, die man unter dem Nahmen Weinpfirsche (pêche de vignes) kennt.

Diese Frucht muß abgewischt, aufgeschnitten, um den Kern herauszunehmen, und mit den Händen zerdrückt werden, um einen Teig oder Brey daraus zu bilden. Man füllet damit eine Kruke oder ein kleines Fäßchen, besser aber eine Kruke damit an, und läßet es einige Tage hindurch an einem gemäßigten Orte ruhig weichen, damit die Gährung sich gleichförmig darin erzeuge. Sobald man aber bemerkt, daß die Materie nach ihrem Steigen wieder fällt, dann eilet man, sie heraus zu nehmen, sie auszupressen, und die trübe Flüssigkeit entweder in Vierpintenflaschen, oder in einem Gefäße aufzuheben, welches dieselbe ganz fassen kann. Hier entstehet eine zweyte Bewegung, während sich die Flüssigkeit aufhellet und alle weinichte Eigenschaften erlangt.

Da hier der Pfirschenwein zum Beyspiel genommen ist, so kann man nicht in Abrede seyn, daß man zu dieser Art Wein, so wie zu allen andern, die ihm gleichen, Bierhefen oder ein wenig Zucker zur Beyhülfe der Gährung nehmen müsse, und daß, um dieser Gattung Wein den ihr gewöhnlichen tauben Geschmack zu benehmen, man auf hundert Weinpfirschen zehn Pfirschen von der bestmöglichsten Güte, und noch einige Hände voll Pfirschenblätter hinzufügen müsse. Zuweilen nimmt man auch bey Auspressung der

Früchte

Früchte noch ein wenig Wasser, um ihm mehr Feuchtigkeit, und eine Flüssigkeit zu geben, welche nöthig ist, die Gährung geschwinder und thätiger in Gang zu bringen. Man bereitet zu Straßburg viel Pfirschenwein, es kommen Gewürze und Zucker dazu. In einigen Weinbergen von Champagne macht man dergleichen, welcher blos aus Pfirschensafte bestehet.

Man hat bemerkt, daß der Pfirschenkern, mit Branntwein aufgegossen, für sich einen Ratafia bilde, dessen Geruch sehr an den Vanillegeruch gränzt, und daß dieser Geruch blos in der Schale des Kerns sich befinde. Man kann also Pfirschenkerne nehmen, die Mandel herausthun, sie leicht zerstoßen, und ein bis zwey Hände voll in jede Kruke von zwanzig Pinten während der Gährung werfen, wenn man nicht bey der zweyten Gährung lieber ein Quentchen mit etwa zwey Unzen Zucker abgeriebene Vanille, auf diese Menge weinichter Flüssigkeit nehmen will. Was hier vom Pfirschenweine gesagt ist, passet auf alle Fruchtweine dieser Art. Es wird immer ein gutes Verfahren seyn, wenn man eine Hand voll Baumblätter und Kernschalen hinzuthut. Ich sage Schalen, weil die Kerne, besonders wenn man sie nebst der Schale ungeschickter Weise zerstoßen hat, der Flüssigkeit stets einen unangenehmen Geschmack beybringen, welchen man mit Recht mit dem Geruche des ranzichten Talgs vergleichet.

Die zweyte Gattung Wein ist bey sonst gleichen Umständen angenehmer. Sie ist von der erstern nur in einigen Stücken unterschieden. Gewöhnlich nimmt man zu einer Pinte zermalmter Früchte eine Pinte Branntwein. Auf diese Weise gehet in der That die Gährung langsamer von stat-

statten, man lässet deshalb das Gemisch zwey Monathe liegen, ohne es zu berühren, da man denn nach Verfluß dieser Zeit die Flüssigkeit abfüllet und auspresset, sie von neuem in Kruken hinstellt und auf jede Pinte sechs bis acht Unzen Kassonade hinzuthut, zu dieser Zeit setzt man auch einige Gewürze dazu, man rühret die Flüssigkeit wohl um, bis der Zucker zergangen ist, verstopft sie wohl, und läßt sie dann ruhig stehen. Oft geschiehet es, daß eine zweyte innere Gährung vor sich gehet, woraus dann, nach dreywöchentlicher oder nach monatlicher Ruhe, eine viel angenehmere weinichte Flüssigkeit entstehet. Der einfachste, auf diese Weise bereitete liqueur ist der sogenannte franc pinot oder pineau.

Um ihn zu bereiten, nimmt man die Gattung Weintrauben, welche schwarz, rund, vollbeerig, locker, und sehr süße ist, und Pineau heist. Man beert sie ab, wirft die verdorbenen oder unreifen Beeren hinweg, und zerdrückt sie aufs genaueste. Auf hundert Pinten dieser so zerdrückten Frucht gießt man hundert andere Pinten guten Cognakbranntwein, thut alles in ein Fäßchen von hinlänglicher Größe, und schüttet ungefähr zu Ende eines Monathes dies Gemisch auf ein Haartuch, während daß man die ablaufende Flüssigkeit in ein anderes Fäßchen füllet. Zu dieser Zeit mischet man die Flüssigkeit von neuem, preßt die Trebern aus, und setzt, wenn alles gemessen worden, auf jede Pinte sechs Unzen Kassonade, ein halbes Quentchen Zimmt, und eine Gewürznelke hinzu. Wenn beyde letztere Gewürze wohl zerstoßen, ja selbst mit Zucker abgerieben sind, rührt man das Fäßchen vier oder fünf Tage lang um, um das Zergehen des Zukkers zu befördern. Ist dies geschehen, so lässet

man

man es einen guten Monath ruhig stehen, ziehet alsdann alles Helle auf Flaschen, was nur auf diese Weise herunter gehen will, und seihet die wenigen Hefen, die sich unten im Fasse befinden, durch.

Bey Befolgung gleicher Vorschriften, nur daß man Vanille statt Zimmt nimmt, bereitet man einen zusammengesetzten Kirschwein, (dessen im Art. Kirsche, Th. 39 nicht gedacht ist) oder vielmehr Wein von vier Früchten, in folgenden Verhältnissen. Zu zwölf Pfunden Kirschen von der besten Sorte, nimmt man vier Pfund Vogelkirschen (merises), eben so viel Johannisbeeren und eben so viel Himbeeren. Hieraus entstehet ein lieblicher Wein, wovon man unzählige Verschiedenheiten auf fast allen großen landstraßen, zu Neuilly, zu Louvres, zu Beaumont u. s. w. antrift. Der von Louvres ist indessen doch etwas herbe und trocknet die Kehle aus, welches vielleicht von der Frucht der schwarzen Johannisbeere herrührt, welche die Verfertiger dazu, statt der Vogelkirsche nehmen. Dem von Neuilly verursachet die üble Gewohnheit, die sie haben, ihre Kerne zu zerstoßen, jenen unangenehmen Geschmack, wovon bey dem Pfirschenweine geredet wurde. Hiezu setze man, daß es Fabrikanten giebt, die, um eine Menge Saft zu erhalten, ihre zerstoßene Frucht hitzen, und sie dann sogleich unter die Presse bringen. Hier thun sie noch etwas Wasser hinzu, wie sie sagen, um zu verhindern, daß diese Frucht durch ihre Erhitzung nicht ihren feinsten Geruch verliere, und einige Herbigkeit annehme, da der heiße Saft auf das Zellgewebe wirkt, welches nicht stets von angenehmen Geschmacke ist. Jedermann kann sich hievon überzeugen, wenn er zum Beyspiele eine

Kir=

Kirsche auf seiner Zunge zerdrückt, und die Hülse kauet, die zurück geblieben ist, der herauslaufende Saft ist von gutem Geschmacke, die Treber aber barsch und zuweilen bitter.

Von der künstlichen Färbung der Liqueure.

Aus dem Vorhergehenden hat man liqueure vor sich, die entweder von Natur gefärbt sind, wie die aus den gegohrnen oder ungegohrnen Fruchtsäften entstehenden, oder durch Aufguß trockner Substanzen leichte ins Gelbe fallende, oder auch liqueure vor sich, die, da sie aus der Destillation entstehen, gänzlich ohne Farbe sind. Jede dieser drey Klassen von liqueuren reichet, unter diesem Gesichtspunkte betrachtet, den liquoristen wichtige Bemerkungen dar.

Es ist schon der Veränderung Erwähnung gethan, welcher die durch Fruchtsäfte rothgefärbten liqueure in der länge der Zeit unterworfen sind. Bisher kennt der liquorist kein Mittel, diesem Zufalle abzuhelfen. Es ist sogar ausgemacht, daß er, welche Mittel er auch versuchet, nichts bewirken, sondern, statt diesem abzuhelfen, die Farbe seines liqueurs selbst dadurch je mehr und mehr umändern wird.

Was die durch Aufguß gelbgefärbten liqueure anlangt, so wird gewöhnlich diese ihre Farbe durchs Alter je mehr und mehr tiefer, und sie können einige künstliche Farben annehmen, welche ihre erste Färbung angenehmer macht, oder sie gänzlich verändert.

Was die gänzlich farblosen liqueure betrift, so verstatten sie alles Färben, was der Künstler nur ersinnen mag.

Ehe wir uns über die Farbemittel ausbreiten, müssen wir einen Blick auf die Haupturſache der Veränderung ſowohl der natürlichen, als künſtlichen Farben der Liqueure werfen. Die Liqueure ſind, wie bekannt, aus einer geiſtigen Flüſſigkeit, aus einer wäſſerigen, und aus Zucker zuſammengeſetzt. Die erſtere Flüſſigkeit enthält offenbar eine ſalzhafte Subſtanz von ſaurer Natur, da die violetten Farben, mit Weingeiſte gemiſcht, ſich auf Roth ziehen. Ueberdem iſt der aufgelöſte Zucker einer, obgleich im vorhabenden Falle, in der That langſamen Gährung unterworfen. Wenn nun auf der einen Seite dieſe Gährung zur größern Vervollkommnung der Liqueure beyträgt, ſo kann ſie doch nicht Statt haben, ohne daß auf der andern Seite die in dieſem Falle in Bewegung geſetzten ſalzhaften Subſtanzen auf die färbenden Theile wirken ſollten. Dieſe vorläufigen Betrachtungen geben über die beſondere Verſchiedenheit, welche man bey alten Liqueuren in Rückſicht ihrer Farbe bemerkt, Auskunft. Nimmt man hiezu noch die ſchon vorhandene Farbe des Branntweins, welchen gewiſſe Künſtler ihres Alters wegen vorziehen, ſo wird es ſelbſt dem kurzſichtigſten Liquoriſten leicht werden, von allen dieſen Verſchiedenheiten Rechnung abzulegen.

Die gebräuchlichſten Farben ſind die gelben, von der lichteſten bis zur tiefſten Tinte, die verſchiedenen rothen Farben, die violette, die grüne und zuweilen auch die blaue.

Die gelbe Farbe zu geben, giebt es nur zwey Subſtanzen, die man mit gutem Gewiſſen anwenden kann, den Karamel und den Saffran.

Karamel (man ſehe auch Caramel, Th. 7. S. 646.) iſt Zucker, welcher, nach Verluſt al-

ler

ler seiner Feuchtigkeit, sich zu zersetzen anfängt. Der Liquorist muß dabey stehen bleiben, daß er den Karamel nicht so lange brennt, bis er scharf oder bitter werde. Man rührt ihn mit einer gewissen Menge Wasser an, wovon man zu dem schon fertigen liqueur so viel thut, daß er die verlangte Gilbe bekomme. Diese Substanz giebt immer ein Dunkelgelb, und der damit gefärbte liqueur pflegt gern braun zu werden. Der Saffran, dessen Beschreibung hier am unrechten Orte stehen würde, und welchen man mit dem wilden Saffran oder Safflor nicht vermengen muß, giebt eine goldgelbe Farbe, man mag ihn nun mit Wasser, oder mit Weingeist ausziehen lassen. Diese beyden Eigenschaften machen seine Anwendung viel bequemer, da die davon entstehende Farbe der Veränderung weniger unterworfen ist, indem die Säure des Weingeistes seine Farbe nur noch mehr erhöhet. Man bereitet demnach in einer von beyden Flüssigkeiten eine starke Saffrantinktur, und bedient sich derselben, wie des Karamels, um den liqueuren die olivengelbe, so wie alle andere merkliche Schattirungen dieser Farbe zu geben. Der Saffran würde untadelhaft seyn, wenn es möglich wäre, ihm seinen Geschmack zu benehmen, der nicht jedermann anstehet, und welcher unverkenntlich ist, seine Menge mag so geringe seyn, wie sie will.

Der Carthamus oder wilde Saffran (s. Safflor), wird von einigen Liquoristen, zur Nachahmung der Färber, angewandt, letztere ziehen aus dem Safflor zwey Farben, eine gelbe, aber sehr vergängliche, und eine andere von ziemlich lebhaftem Roth, welche der Weingeist sehr geschwind verändert. Ausser diesen beyden Unbequemlichkeiten ist der Safflor bey diesen li-

queu-

queuren nicht ohne Gefahr anzuwenden, einer purgierenden Kraft wegen, die er auf sehr viele Naturen äussert.

Es giebt übrigens Destillirer, welche die gelbe Farbe aus den gelben Lakblumen mit Wasser oder Weingeist ausziehen. Man wählt die aufgeblütesten Blumen, da sie reicher an Farbe sind.

Die rothe Farbe kann man den liqueuren mit vielen Substanzen geben, die Koschenille aber und das Fernambukholz scheinen die beyden beliebtesten zu seyn. Es ist fast nicht möglich, eine oder die andere dieser Substanzen anzuwenden, ohne ein wenig Alaun zuzumischen, welcher die Farbe befestigt und erhöhet. Der Fernambuk wird sehr leicht gelb. Die Koschenille thut man in den liqueur gleich vor dem Durchseihen. Nicht als ob man, genau zu reden, sich nicht mit Vortheil einer besonders bereiteten Koschenilltinktur bedienen könnte, so ist es doch ein für allemahl besser, daß man die liqueure erst nach ihrer Färbung durchseihet, um der Farbe ein lebhafteres Ansehen zu geben.

Um schön roth zu färben, nimmt man auf acht Pinten Liqueur vier Quentchen Koschenille, pulvert es in einem marmornen Mörsel zum unfühlbaren Pulver, gießt eine viertel Pinte kochendes Wasser auf dieses Pulver, rühret das Gemisch mit der Pistille wohl herum, um die Entstehung der Tinktur zu befördern, und gießt, wenn die Flüssigkeit zu erkühlen anfängt, die Tinktur in den Liqueur. Doch muß man so viel Wasser aus der Zusammensetzung des Liqueurs weggelassen haben, als die hinzukommende Tinktur beträgt.

Wenn unter der Zahl der auf Roth färbenden Substanzen weder von der Alkanne, noch von Ruku, noch von der Sonnenwende, noch auch von den Klatschrosen die Rede gewesen ist, so geschahe es, weil diese Substanzen, ihrer an-

fänglichen Röthe ungeachtet, sich immer mehr und mehr ins Violette ziehen, ja sie werden, besonders die Sonnenwende, zu diesem Behufe angewendet. Die Wahrheit zu sagen, entfärben sich die auf violett gefärbten Liqueure sehr geschwind, besonders, wenn die Farbe sehr schwach ist, denn mit der Kochenille kann man die Farbe der Weinhefen, der Rosen, die lebhafte Granatfarbe, ja alle Schattirungen auf Schönroth geben, da hingegen die mit andern färbenden Ingredienzen zu Wege gebrachten Farben stets der Vergänglichkeit unterworfen sind. Selten ist es, daß man den Liqueuren die grüne Farbe giebt, doch kann es geschehen, wenn man die Tinktur der Sonnenwende und des Saffrans oder auch den Veilchensyrupp mit der Saffrantinktur zusammen mischt.

Das Geheimniß der blauen Farbe hat viel Nachforschen veranlaßt, ehe man dahin gekommen ist, sie dauerhaft zu machen, und das Absetzen der Farbetheile zu verhindern. Endlich ist man dahin gekommen, mit folgender Bereitung; man nimmt ein halbes Quentchen gepulverten Indig, den man mit zwey Quentchen Vitriol in einem gläsernen Mörsel abreibt. Ist die Vermischung geschehen, so setzt man eine halbe Unze Alaunerde und etwas Wasser hinzu. Ein einziger Tropfen dieser Farbe ist im Stande, eine große Menge Liqueur dergestalt schön blau zu färben, daß man nicht befürchten darf, demselben irgend einen widrigen Geschmack dadurch mitzutheilen. Man kann jedoch diesen Prozeß dadurch noch verbessern, daß man, statt zweyer, drey bis vier Quentchen Vitriolöhl nimmt, und den gepulverten Indig in einer Hitze von dreyhundert fahrenheitischen Graden zur völligen Auflösung bringt;

bringt; dann wird man kaum so viel Alaunerde als vorhin nöthig haben, die überflüssige Säure hinwegzunehmen, und mehr Tinktur bekommen. Der beste Indig braucht acht Mahl so viel, dem Gewichte nach, Vitriolöhl zu seiner Auflösung, der schlechtere sechs Mahl so viel. — Das sogenannte feine lackmus, wovon der Herr Hofkommissair Barth in Großenhayn der Erfinder und Verfertiger ist, würde sehr schicklich zur Blaufärbung der Liqueure angewandt werden können, da es schön, beständig und unschädlich ist.

Da hier nun die färbenden Materien und ihre Wirkungen auf die Liqueure in ihrer ersten Einfachheit aufgestellt sind, so läßt es sich leicht einsehen, wie ein und derselbe Liqueur unter den Händen eines geschickten Künstlers, bloß auf der Seite der Farbe betrachtet, mehrere Verschiedenheiten annehmen kann. Setzt man hiezu noch dasjenige, was über das verschiedene Verhältniß des Zuckers, welches zu einem und demselben Liqueure kommen kann, bemerkt ist, und betrachtet überdies, daß man selbst hierdurch, ohne das mindeste an gewürzhaften oder riechenden Ingredienzen hinzu zu thun oder abzunehmen, Verschiedenheiten bewirken kann, so wird man leicht einsehen, daß dieselben Substanzen eine nahmenlose Anzahl von Liqueuren zu Wege bringen können, die dem Anscheine nach verschieden sind, und deren Benennung von dem Eigenwillen und der Betriebsamkeit desjenigen abhängen wird, der sie zusammen gesetzt hat.

Von den feinen Liqueuren, und denen, welche man Quintessenzen, und Oehle nennt.

Feine Liqueure nennt man überhaupt diejenigen, deren Ingredienzen mit der größten Sorgfalt gewählt sind, und bey deren Zusammensetzung man nichts geschont hat, was zu ihrer Güte beytragen könnte. Im Handel aber ist das Wort fein ein bezeichnendes Wort, welches man Liqueuren ganz freygebig beylegt, welche von dem bekannten Liqueure blos darin unterschieden sind, daß sie destillirt, oder mit ein wenig Zucker mehr angemacht worden. So unterscheidet sich der bey den Kaufleuten sogenannte feine Pommeranzenliqueur vom gewöhnlichen Pommeranzenblüth-Ratafia nur dadurch, daß man statt sechs Unzen Zucker auf die Pinte zehn bis zwölf Unzen genommen hat. Man giebt auch noch den Benahmen feiner Liqueure uneigentlicher Weise denen, welche mit wesentlichen Oehlen verfertigt worden, und welche deshalb einen viel stärkeren Geruch haben, dagegen aber desto mehr Zucker brauchen, ihre Schärfe zu verhüllen. Die Wahrheit zu sagen, kann man diese Klasse von Liqueuren für eine Uebertriebenheit ansehen, bey der wir uns nicht lange aufhalten dürfen, da die feinen Liqueure keine andere Bemühung erfordern, als diejenige ist, die ein jeder Liquorist bey seinen Zusammensetzungen zu beobachten hat. Doch ist es billig, hier noch eine andere Unterscheidung des Liquoristen anzuführen. Ein und derselbe Liqueur kann entweder fein, oder bürgerlich oder gemein seyn, wovon die Verschiedenheit, einigen zufolge, auf der Menge Branntwein, nach andern, auf der Menge des Zuckers, nach einstimmi-

niger Meinung aber, auf der Wahl der Frucht beruhet. Andere nennen ihre feinen Liqueure doppelte; man siehet wohl, was man von diesem Unterschiede zu denken hat.

Nicht eben so verhält es sich mit den Essenzen und Quintessenzen *). Sie haben zum Hauptkennzeichen dieses, daß sie mit den gewürzhaften Substanzen überladen sind, die ihren Bestandtheil ausmachen, derg stalt, daß sie fast nicht mehr davon aufnehmen können, wenn sie auch dadurch scharf würden, und dies unterscheidet sie hinlänglich von den andern Liqueuren. Fast allemahl werden die Quintessenzen auf dem Wege des Aufgusses bereitet, und ohne ein besonderes Verhältniß dazu zu nehmen, ist es genug, doppelt oder dreyfach so viel zu nehmen, als in die gewöhnlichen Liqueure kommen, um den Nahmen Quintessenz dem Liqueure zu verschaffen, der daraus entstehen soll. Da dies der einzige Unterschied ist, welcher die Quintessenzen charakterisirt, so ist es überflüssig, etwas über ihre Bereitung hinzuzufügen, welche von der gewöhnlichen in keinem Stücke abweicht.

Es ist kaum funfzig Jahr, da man die besondere Gattung Liqueure, Oehle genannt, noch nicht kannte. Es war lange Zeit hindurch der Nahme eines einzigen berühmten Liqueurs, welcher von einem gewissen Bouillerot erfunden, und Venusöhl genannt wurde. Nach dem Tode des Erfinders haben sich viele Mühe gegeben, sein Recept zu erhalten, aber wie es scheint ver-

*) Nach Herrn Hahnemann nennt man Quintessenzen in Frankreich öfterer die wesentlichen aus den gewürzhaften Fruchtschalen, der Cedra, der Citrone, Pommeranze, Bergamotte, Poncine u. s. w. gezognen Oehle, seltner nennt man einige Liqueure so.

gebens. Doch ist nachfolgendes vielleicht ziemlich anwendbar, um Venusöhl zu machen.

Man nehme zehn Pinten guten Branntwein, thue sie in ein Alambik, in welches man zehn Quentchen Kümmel, fünf Quentchen kretischen Möhrensaamen, und fünf Skrupel Muskatenblumen gethan hat. Man läßt es drey oder vier Tage digeriren, thut zehn Pinten Wasser dazu, und destillirt aus dem Wasserbade so lange, bis man seine zehn Pinten Liqueur wieder erhalten hat. Man thut sie in eine Kruke, und gießt eilf und eine viertel Pinte gewöhnlichen Syrupps, aus Wasser und Kassonade bereitet, hinzu. Auf der andern Seite hält man eine Abkochung eines Quentchen Saffrans in einer Viertelpinte Wasser bereit, und bedient sich dieser Tinktur, um seinem Liqueure jene Art gelber Farbe zu geben, welche gutes Provenzeröhl hat. Nach Verfluß von vierzehn Tagen muß man die Mischung entweder durch Baumwolle, welches sehr langwierig und verdrießlich ist, oder durch den Sack filtriren, welcher in seinem Trichter eingeschlossen ist, von welchem oben geredet worden, mit der Vorsicht, diesen Filtrirsack vorher in einen leichten und heissen Syrupp einzutauchen. Je länger dieser Liqueur aufgehoben wird, desto mehr vereinigen sich seine Bestandtheile, und desto mehr Güte erlangt er folglich. Dieser erste Prozeß, welcher sehr langweilig ist, kann dadurch noch abgekürzt werden, daß man gleich in der Kruke sehr guten weißen Branntwein mit den gewürzhaften, gestoßenen Ingredienzen vermischt, und noch eine Vanille auf sechzehn Pinten hinzuthut. Auf dies Gemische gießt man das obbenannte Verhältniß Syrupp so heiß, wie möglich. Zweymahl vier und zwanzig Stunden sind hinlänglich,

diese

diese Mischung stehen zu lassen, und der Liqueur erhält durch diesen Prozeß eine Lieblichkeit, welche die Destillation zerstöhren muß. — Andere setzen zu den obigen Bestandtheilen noch den Samen des Zuckerwurzes, Sium Sisarum, hinzu, welcher diesem Liqueur noch mehr von dem Geruche des ächten Venusöhls geben soll.

Zur Nachahmung des Venusöhls haben die Liquoristen, die fast unzählige Menge der Oehle erdacht, die noch jetzt im Gebrauche sind, welche alle von den einfachen Liqueuren, die unter gleichem Nahmen bekannt sind, nur durch das Verhältniß Syrupp verschieden sind, welcher stets von der Stärke und in der Menge seyn muß, die hier angegeben worden ist. Doch hat die Erfahrung gelehrt, daß, wenn der Syrupp weniger gekocht ist, das ist, wenn er ein wenig mehr Wasser enthält, der Liqueur deshalb nicht schlecht ist; vielmehr findet man ihn weniger klebrig.

Von der Vorsorge, welche die Liqueure erfordern, sowohl zu ihrer Vervollkommnung, als zu ihrer Erhaltung.

Wenn ein Liqueur schlecht erhalten ist, so verliert er seine Geistigkeit, und wenn der Künstler durch einen unwillkührlichen Irrthum das Verhältniß des Weingeistes verstärkt hat, so wird sein Liqueur scharf, oder das Wasser, so wird er dünne. Was im vorhergehenden von der Nothwendigkeit erinnert ist, gewürzhafte Tinkturen aller Art, geistige Auflösungen wesentlicher Oehle, Spirituſſe durch die Destillation mit so viel Gewürz geschwängert, als sie aufgelöst halten können, bey der Hand zu haben, giebt aber die Mittel an die Hand, diesen Zufällen abzuhelfen. Der Gaumen ist alsdann der Richter,

zu entscheiden, ob man genug Syrupp, Gewürz oder Geist genommen hat, und wenn man diesen bemerkten Fehler verbessert hat, so muß man den Liqueur, wie er auch beschaffen seyn möge, von neuem wieder durchseihen.

Es giebt noch zwey andere von jedem Liqueure fast unzertrennliche Fehler. Der erste ist ein Feuergeschmack (goût de feu), der sich bey allen denen befindet, die mit Weingeist bereitet worden, welcher durch die Destillation mit seinem Gewürz geschwängert ist, eine Gattung Geschmacks, den man mit der Brenzlichkeit nicht verwechseln muß. letztere, oder eigentlich ein mit Brenzlichkeit vermischter Fusel, rührt von einem übergegangenen Pflanzenöhle her; diesen Geschmack benimmt man dem Branntwein durch Wiederabziehen mit Wasser, und verhütet ihn durchs Wasserbad oder den Helmabkühler. Der Feuergeruch hingegen ist jener scharfe Geschmack jedes frisch destillirten Branntweins, welchen die destillirten Flüssigkeiten annehmen, weil sie in Dämpfe aufgelöst worden, ehe sie ihre gewöhnliche Fließbarkeit wieder annehmen, ein Zustand, welcher durch allzu große Ausdehnung der Bestandtheile einer Flüssigkeit sich für unsere Organe empfindbarer gemacht hat. Dieser verschwindet mit der Zeit, welche diesen Theilchen ihren natürlichen Zustand wieder anzunehmen verstattet.

Der zweyte Fehler ist der Mangel an Genauigkeit in der Zusammensetzung, welchen die neuern Liqueure haben. Dieser Fehler verschwindet, wie der erste, gewöhnlich mit der länge der Zeit, und man sieht an dem Beyspiele des Venusöhls, daß die Zeit in diesem Falle der beste Künstler sey. Man kann aber gemeinhin die Zeit des Genusses nicht erwarten. Man will, wo

mög-

möglich, in vierzehn Tagen thun, was die Zeit nur in einigen Jahren ausrichtet, und wendet deshalb besonders folgende Mittel an, sich diesen Genuß zu verschaffen.

Eine der einfachsten Methoden bestehet darin, das Gefäß, worin der Liqueur ist, nicht völlig voll zu erhalten, es genau zu verstopfen, und es in diesem Zustande an einem Ort von mehr als temperirter Wärme zu setzen. Es erzeugt sich eine Verbindungsbewegung, die man nicht mit der Gährung verwechseln muß, in der Sprache der Scheidekünstler ist es eine Zirkulation, die desto leichter vor sich gehet, wenn leerer Raum im Gefäße ist, welches die verlangte Vereinigung beschleunigt. Zu diesem Behufe kann man sich eines sehr einfachen Mittels bedienen, wenn man den Liqueur in Pintenflaschen verkauft, und er nicht weit verfahren wird. Man läßt den ganzen Hals leer, und verstopft jede Flasche genau. Hiedurch erlangen die Liqueure ihren Grad von Vollkommenheit viel geschwinder.

Nachdem Herr Geoffroy, der Apotheker, entdeckt hatte, daß ein Pommeranzenblüthwasser seinen Feuergeruch verlor, nachdem es gefroren war, so hat man dieses Mittel bey den Liqueuren angewandt, entweder, wenn man sie geschwind trinken will, oder wenn sie eben auf die Tafel gesetzt werden sollen. Man darf also nur den Liqueur, den man vervollkommnen will, der Kälte aussetzen, oder ihn in Eis stellen. Was hier vor sich gehet, wäre allein schon hinreichend, die Ungläubigen zu überzeugen, daß die Kälte eine Bewegung veranlasset, und daß sie dergleichen offenbar in den Flüssigkeiten veranlasset, die ihr blosgestellt werden.

Schließlich setze ich noch folgendes Mittel hieher, den liqueuren ihre Vollkommenheit zu geben. Es bestehet darinn, sie in einem Wasserbade der Wärme des lauen Wassers auszusetzen, mit der in dem vorstehenden angezeigten Vorsicht, daß ein kleiner Raum in dem Gefäße gelassen, das Gefäß selbst aber genau zugepfropft werde, daß man gleich darauf die damit angefüllten Gefäße in das möglichst kälteste Wasser setze. Dieser Uebergang aus dem Zustande der Ausdehnung, welche durch das laulichte Bad verursacht worden, in den Zustand der Verdichtung, den das sehr kalte Wasser bewirkt, giebt innerhalb einem Tage den liqueuren eine unerwartete Vollkommenheit. Alle diese Mittel kommen dem aber nicht bey, was die Zeit darin auszurichten im Stande ist. In allen liqueuren ist Zucker ein Körper, der aufgelöst der Gährung unterworfen ist, und verschiedene dieser liqueure enthalten noch gährungsfähige, aus Früchten gezogene Säfte. Wenn nun die besondere Menge der geistigen Flüssigkeit, oder wenn das allzu große Uebermaß des Wassers dieser gährenden Bewegung Hindernisse in den Weg legt, sich eben so geschwinde und kräftig zu erregen, wie bey den gewöhnlichen Gährungen, so verhindern sie doch nicht gerade zu den langsamen Gang dieser Gährung; und dieser hat man die Art langsamer Vervollkommnung beyzumessen, welche die Zeit in den liqueuren hervor bringt.

Recepte zu verschiedenen Liqueuren.

Nach alphabetischer Ordnung.

Die Zahl der Recepte zu liqueuren ist eigentlich ganz unbegränzt, da sich, wie es aus dem

dem vorhergehenden erhellet, so unendlich viele Mischungen angeben lassen, und Herr Demachy sagt unter andern, daß die zu seiner Zeit bekannten Recepte vielleicht schon einen dicken Folianten füllen würden. Es kommt hier aber nicht darauf an, ein vollständiges Verzeichniß derselben zu liefern, sondern vielmehr nur die vorzüglichsten, die geschickte Liqueur-Bereiter mit gutem Erfolge angewendet haben, zum Nutzen anderer, die davon Gebrauch machen wollen, herzusetzen. Zwar könnten diese einzelnen Vorschriften auch in den besonderen Artikeln gegeben werden, worauf sie sie sich zunächst beziehen, und es kommen in den vorhergehenden Theilen der Encyklopädie hier und da auch schon verschiedene Liqueur-Recepte vor, auf die ich gelegentlich hinweisen werde; da seit der Zeit, daß diese niedergeschrieben wurden, aber viele neue bekannt geworden sind, die einer Erwähnung verdienen; und da viele aus so mancherley Dingen zusammen gesetzt sind, daß man verlegen ist, in welchen Artikel sie gehören: so halte ich es für das beste, hier die vorzüglichsten von den fehlenden nachzuhohlen, und neben diesen auch zugleich die anderen anzuzeigen, um diese Materie zur Bequemlichkeit der Besitzer der Encyklopädie nicht so sehr zu zerstreuen. In den folgenden Theilen werde ich indessen, so wie es die Veranlassungen erfordern, auf diesen Artikel zurückweisen, falls zu der Zeit nicht eine verbesserte Methode zur Bereitung dieses oder jenen Liqueurs bekannt seyn wird.

Angelik-Liqueur. Davon sehe man Th. 2. S. 127. Hier ist indessen noch ein anderes Recept. Man destillirt eine Unze wohl gestoßenen Angelik-Samen mit 3 und einer halben Pin-

Pinte *) Branntwein. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker, welchen man in 3 Pinten Wasser auflöset. Der Same muß frisch seyn.

Angelik-Ratafia. Man nehme von ihren Blättern gereinigte, ausgewachsene Angelikstengel, schneide sie klein, und zerstoße sie gröblich; fülle eine Kruke bis zur Hälfte damit an, gieße sie vollends voll Branntwein, und stelle sie wohl verstopft einen Monath lang an die Sonne, gieße dann den Aufguß in eine andere Kruke, setze auf jede Pinte Flüssigkeit sechs Unzen gepulverten Zucker, ein wenig Zimmt, und ein wenig Muskatenblumen; stelle den Liqueur noch einen Monath in die Sonne, und seihe dann durch.

Andaye-Branntwein, s. weiter unten Danziger Wasser.

Pater Andre-Wasser. (Eau du père André). Man nimmt drey und eine halbe Pinte Wasser, das Wasser von einem halben Pfunde Rosen, nebst einem halben Pfunde Lackblumenblätter (giroflé, cheiri), und zwey Unzen Pomeranzenblüthe, destilliret das Wasser herüber, löst in diesem Wasser ein Pfund Zucker auf, und setzt den Weingeist von drey und einer Viertelpinte Branntwein hinzu, wenn man das einfache Wasser bereiten will.

Das feine zu bereiten, nimmt man dieselbe Menge destillirtes Blumenwasser, löst drey und ein Viertelpfund Zucker darin auf, und mischt noch den Geist aus vier und einer halben Pinte Branntwein dazu.

Das

*) Eine Pariser Pinte hat $47\frac{2}{7}$ französische Cubic-Zoll, oder 52 Leipziger, und wiegt mit Flußwasser angefüllt, nach der kölnischen Mark $243\frac{1}{2}$ Quentchen.

Das trockne zu bereiten, erhöhet man die Menge der Blumen um ein Drittel, läßt in dem abgezogenen Wasser vier Pfund Zucker auflösen, und mischt den Geist aus sechs Pinten Branntwein dazu, welcher so viel als das abgezogene Wasser beträgt.

Anis-Liqueur. Außer den Th. 2. S. 188. gegebenen Vorschriften zu verschiedenen Bereitungen aus Anis, ist auch noch folgendes Recept zu einem **Anis Liqueur** zu merken. Man läßt ein halbes Pfund diesjährigen gepulverten Anis vierzehn Tage lang in neun Pinten einer Mischung rektifizirten Weingeistes mit gleichen Theilen Wasser im Aufgusse stehen, und destillirt allmählig aus dem Wasserbade. Man erhält vier oder fünf Pinten Geist, und setzt den gehörigen Syrupp dazu. Koriander, Fenchel und die andern hitzigen Samen werden in gleichem Verhältnisse genommen, wenn man einen Liqueur daraus bereiten will.

Sternanis-Liqueur. Man läßt sechs Unzen gepulverten Sternanis vierzehn Tage lang in neun Pinten einer Mischung aus gleichen Theilen Weingeist und Wasser im Aufgusse stehen, und destillirt dann allmählig fünf Pinten herüber. Die Flüssigkeit mischet man mit einem Syruppe aus fünf Pfund Zucker und fünf Pinten Wasser bereitet. Die Mischung wird trübe und milchicht werden, man muß sie mit Eyweiß klären, und nach der Kunst durchseihen.

Anis-Ratafia. Man stößt ein halbes Pfund grünen Anis, ein Viertelpfund Koriander, zwey Quentchen Zimmt, und ein Quentchen Muskatenblumen, und setzt es mit neun Pinten Branntwein einen Monath lang in Aufguß. Vor dem Verstopfen der Flasche setze man sechs Unzen

zen Zucker auf jede Pinte Branntwein dazu, welches Verhältniß man auch noch erhöhen kann. Den Zucker kann man vorher in Stücken schlagen und mit Wasser durchziehen lassen, da er sich dann leichter auflöst, auch die Stärke des Anisgeistes mäßiget; nach Verfluß dieses Monathes seihet man den Ratafia durch.

Anis-Wasser. Man nimmt eine Unze Fenchel, und zwey Unzen Anis zu zwey Pinten Branntwein, und einem Schoppen Wasser in die Blase. Die erhaltene Flüssigkeit versetzt man mit einem Syrupp aus einem und einem Viertelpfunde Zucker und drey Pinten Wasser bereitet, mischt noch fünf Viertel-Pinten Branntwein dazu, und filtrirt. Das zu diesem liqueure Fenchel genommen wird, geschieht deshalb, weil der Anis zu geschmacklos ist, und der Fenchel diesen Geschmack erhöhet; dann aber auch, damit der liqueur nicht trübe und milchicht werde, welches der Fenchel verhindert.

Aprikosen-Liqueur. Man nimmt z. B. zwey Pfund Syrupp, welcher aus eingemachten Aprikosen fließt, setzt eine Pinte Wasser, zwey Pinten guten Branntwein, und eine Hand voll Arikosenkerne dazu, läßt das Mengsel vierzehn Tage im Aufgusse stehen; bereitet braunen Bruchzucker (Karamel), um den liqueur vor dem Filtriren zu färben, und thut davon so viel hinzu, als man für nöthig erachtet, die Bernsteingilbe der Aprikosen bis zur Dunkelgilbe der Marmelade eben dieser Frucht zu vertiefen; dann seihet man durch.

Oder man nimmt auch ein Halbhundert recht reife und gesunde, in kleine Stücke geschnittene Aprikosen, schüttet sie in vier Pinten weißen Wein, läßt sie ein Mahl aufkochen, und dann das Flüssige durch ein Sieb laufen. Zu der durchgelaufenen Flüssigkeit

setzt man anderthalb Pfund Zucker, eine Pinte guten Branntwein, und ein wenig Zimmt, läßt es zusammen acht Tage stehen, und filtriret dann.

Aprikosenwasser. Man nehme ein Pfund Syrupp von eingemachten Aprikosen, setze so viel Wasser hinzu, daß eine und eine Achtelpinte Flüssigkeit daraus werde, und mische eine Pinte Branntwein unter den Syrupp, nebst acht gestoßenen Aprikosen oder Pfirschenkernen, oder auch bittern Mandeln. Sobald die Vermischung wohl geschehen ist, so kann man die Flüssigkeit färben, oder auf die Abklärung des Liqueurs warten. Das klar Herun ergegossene färbet man dann, und seihet es nochmahls durch, wenn es nicht helle ist. Das übrige von Aprikosen s. man Th. 2. S. 445.

Ardellenwasser, (Eau d'Ardelles) oder Chambery-Wasser. Hierzu muß man ein Quentchen Würznelken, und vier Quentchen Muskatenblumen gestoßen, mit acht Pinten Branntwein vier bis fünf Tage lang im Aufgusse stehen lassen. Gleich vorher, wenn man destilliren will, setzt man eine Pinte Wasser hinzu, und ziehet durch die Destillation acht und eine Viertelpinte Liqueur herüber. Man kann auch, wenn man einen geistigern Liqueur haben will, nur sechs Pinten überziehen. Zu dem erstern Produkte mischt man einen Syrupp aus sechs Pinten Wasser und sechs Pfund Kassonade bereitet; zu dem zweyten einen Syrupp, welcher aus vier Pinten Wasser und fünf Pfund Zucker bestehet. Diesen Liqueur färbt man roth mit Koschenille und Alaun zu gleichen Theilen zusammen gerieben, und in sehr wenig Wasser ausgezogen, wovon man nach Belieben dazu gießet, vor dem Durchseihen.

Dergleichen, oder Chambery-Klärchen (Clairette de Chambery). Man thut ein halbes Quentchen Würznelken, zwey Quentchen Muskatenblumen, vier Pinten Branntwein und einen Schoppen Wasser in die Blase. Zum Syrupp nimmt man zwey und drey viertel Pfund Zucker in drey Pinten Wasser aufgelöst.

Man zieht bey jedem Liqueure, wozu Gewürze kommen, allemahl etwas Phlegma mit herüber, worin eigentlich das aromatische Wesen mit herüber gehet. Alle Gewürze müssen gestoßen seyn, das Feuer muß gelind regiert werden. Zum Syrupp wird der Zucker in kaltem Wasser aufgelöst.

Dergleichen, feiner Liqueur. Hiezu erhöhet man die Verhältnisse der Gewürze um ein Viertheil, und nimmt eben so viel Pfund Zucker, als Pinten Branntwein dazu kommen, das ist, man nimmt fünf Pinten Branntwein, zum Syrupp aber zwey und eine halbe Pinte Wasser.

Barbados-Rahm. Man läßt in einer Mischung von fünf Pinten des stärksten Weingeistes, und vier Pinten Wasser die Schalen von drey Cedras, von drey Pommeranzen, zwey Quentchen Muskatenblumen, vier Quentchen Zimmt und sechs Gewürznelken vierzehn Tage lang im Aufgusse stehen, destilliret dann sechs Pinten aus dem Wasserbade bey jählingem Feuer herüber, gießet sie zurück, kohobiret, und läßt nur vier Pinten Geist bey sehr gemäßigtem Feuer herüber gehen. Dann läßt man acht Pfund feinen Zucker in vier Pinten Wasser zerschmelzen, und vermischet den Geist mit diesem Syruppe.

Basilien- oder Basilicon-Wasser, (Eau de Basilic en Liqueur). Man nehme die Blätter und Blumen dieses Krauts, zusammen drey Hände voll, und vier Pinten Branntwein in die Blase, mische dann, wenn der Geist erkaltet ist,

einen

einen Syrupp aus vier Pfund Zucker in kochendem Wasser zerlassen dazu, und seihe durch. — Von den Kräften dieses Liqueurs sehe man Th. 3. S. 579.

Dergleichen auf sechs Pinten. Man destilliret die Schalen von einer schönen Cedra, und von drey schönen portugiesischen Pommeranzen, ein Quentchen Muskatenblume, zwey Quentchen Zimmt, und acht Gewürznelken mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Kassonade, und zwey und fünf Achtel Pinten Wasser.

Barbadoswasser, (eau des barbades). Man läßt vierzehn Tage lang die Schalen von sechs großen Cedras, und zwey Unzen Zimmt in einer Mischung von fünf Pinten Weingeist, und vier Pinten Wasser im Aufgusse stehen, und destilliret bey mittelmäßigem Feuer aus dem Wasserbade. Nachdem man sechs Pinten erhalten hat, schüttet man den Rest hinweg, spület die Blase aus, und ziehet diese erhaltenen sechs Pinten nochmahls über die Schalen ab, nachdem man die Schalen von vier andern Cedras, und eine Unze Zimmt dazu gethan hat. Die wiederum erhaltenen vier Pinten gießt man zurück in die Blase, und kohobiret, bis man vier bis fünf Pinten herüber hat. Diesen Geist vermischet man mit einem Syruppe, welcher aus sieben Pfunden des besten gepulverten Zuckers, in zwey Pinten heißen Wassers aufgelöst, bereitet worden, und seihet das Gemisch durch. Seine Güte erlanget dieser Liqueur erst durch langes Liegen, da er frisch zu scharf ist.

Dergleichen, und Barbadosrahm, (eau et crême). Wenn man die Schalen von sechs

Cedras und zwey Unzen Zimmt in acht Pinten Branntwein fünf bis sechs Tage lang hat stehen lassen, so destilliret man mit Hinzuthuung einer Pinte Wassers die Mischung herüber, und erhält, wenn man nur vier Pinten Geist herüberziehet, den sogenannten Barbadosrahm, welchen man mit einem Syruppe aus vier Pinten Wasser und drey Pfund Zucker bereitet, versetzt. Zum Barbadoswasser aber ziehet man acht und eine viertel Pinte Geist herüber, setzt einen Syrupp aus zwey Pinten Wasser, und acht Pfund Zucker bereitet dazu, und seihet funfzehn Tage nach der Vermischung durch.

Dies ist ein Liqueur von amerikanischer Erfindung, welchen man jetzt nur noch unvollkommen hat nachmachen können.

Barbadoswasser, rektifizirtes. Man ziehet die Schalen von zwey schönen Cedras und ein halbes loth Zimmt mit vier und einer halben Pinte Branntwein herüber, und rektifiziret das Erhaltene durch abermahlige Destillation über gleicher Menge Cedraschalen und Zimmt. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker und einen Schoppen Wasser.

Man kann auch diese Ingredienzen einen Monath lang mit einfachem Weingeiste im Aufgusse stehen, dann aber ein Pfund Zucker in diesem Aufgusse schmelzen lassen. Ist der Zucker geschmolzen, so filtriret man. Man sehe auch Th. 3. S. 528.

Bequillewasser des Pater Barnaba. Man nimmt eine Unze gestoßenen Zimmt, und zwey Quentchen gestoßene florentinische Schwertelwurzel, nebst einem Schoppen Wasser und drey und eine viertel Pinte Branntwein in die Blase. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel

Pfund

Pfund Zucker, und drey und eine viertel Pinte Wasser.

Bergamotten-Wasser, gemeines, fünf Pinten. Man nehme die Schalen einer mittlern Bergamotte, nebst drey und einer viertel Pinte Branntwein in die Blase, und destillire bey etwas lebhaftem Feuer, doch ohne etwas Phlegma herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel Pfund Zucker, und zwey und drey viertel Pinten Wasser.

Man suche eine schöne Bergamotte aus, deren Schale man mit drey und einer viertel Pinte Branntwein destilliret. Zum Syrupp kommen zwey Pinten Wasser und drey Pfund Zucker.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt die Schalen von zwey kleinen Bergamotten, oder einer mittlern und kleinen, nebst drey und einer viertel Pinte Branntwein in die Blase; zum Syrupp aber anderthalb Pinten Wasser und drey Pfund Zucker.

Um diese drey Liqueure mit dem wesentlichen Oehle zu bereiten, nimmt man auf die vorbeschriebene Menge Branntwein zum gemeinen Bergamottenwasser dreyßig Tropfen wesentliches Bergamottenöhl, vierzig zum doppelten und funfzig zum feinen und trocknen.

Bigarade-Wasser, oder Orangesse. Man nimmt sechs gewöhnliche saure Pommeranzen (bigarades), sind sie schön, so können vier hinreichen, man kann aber auch acht bis neun nehmen, wenn sie klein sind, aus Provence oder Portugal. Die Schalen dieser Früchte destillire man mit drey und einer viertel Pinte Branntwein. Man kann auch noch etwas Muskatenblumen dazu thun, oder Muskatennuß, ehe man es destilliret; ein Quentchen von erstern, oder eine halbe Nuß. Zum Syrupp werden anderthalb

Pfund Zucker in zwey und einer halben Pinte Wasser aufgelöst.

Cassienblüth-Liqueur. Man läßt in einer Mischung von vier Pinten Weingeist und vier Pinten Wasser fünf Pfund bey heiterem Wetter gesammlete Blüten von schwarzen Johannisbeeren (cassis), eine halbe Unze gestoßenen Zimmt, und sechs Gewürznelken einen Monath lang in der Sonne im Aufgusse stehen, und schüttelt die Flüssigkeit täglich zwey Mahl um; schüttet die Flüssigkeit dann in die Blase, und destillirt im Wasserbade. Sollte der herübergehende Geist nicht geruchvoll genug seyn, so kohobiret man das Herübergegangene und thut noch ein oder zwey Pfund Blüthen in die Blase; läßt die Destillation allmählig vor sich gehen, ziehet fünf Pinten Geist herüber, und mischet einen Syrupp aus vier bis fünf Pinten Wasser und fünf Pfund Zucker bereitet dazu; filtriret den liqueur und hebt ihn auf.

Cassis-Ratafia. Man nimmt sechs Pfund recht reife schwarze Johannisbeeren, beert sie ab, quetscht sie, thut sie in eine Kruke, und setzt neun Pinten Branntwein, und 6 Unzen gepulverten Zucker auf jede Pinte dazu. Auch kann man noch einige Würznelken, und etwas Zimmt nehmen, nur sehr wenig. Diesen Aufguß setzt man zwey Monath lang an die Sonne, seihet ihn dann durch, und erhält einen schönfarbigen, wohlgeschmackten und markigen liqueur.

Dergleichen. Man thut in eine Pinte Branntwein vier Unzen recht reife schwarze Johannisbeeren, eine Hand voll gequetschte Blätter dieses Strauchs und vier Gewürznelken, läßt den Aufguß vierzehn Tage dauren, setzt acht Unzen Zucker, und einen Schoppen Wasser dazu,

und

und gießt nach abermahls vierzehn Tagen das Helle herunter, und seihet durch.

Auch kann man auf eine gleiche Menge Branntwein fünf viertel Pfund gequetschte schwarze Johannisbeeren nehmen, nach Verfluß eines Monathes einen Schoppen alten rothen Wein, acht Unzen Zukker, und eine Pinte Wasser dazu setzen, noch einen Monath digeriren, und das Helle abgießen.

Dergleichen. Man lässet schwarze Johannisbeeren gequetscht, und mit so viel Schoppen Wasser versetzt, als man Pfunde Beeren hat, vier und zwanzig Stunden gähren, drückt den Saft aus, und versetzet ihn mit eben so viel Pinten Branntwein, als Saft ist, nachdem man vorher anderthalb Pfund Zucker, zu jeden drey Pinten Saft gerechnet, im Safte hat zerschmelzen lassen. Man kann diesen Ratafia mit gewürztem Geiste erhöhen, und ihn dann durchseihen.

Dergleichen, aus den Blättern. Man nimmt vier Hände voll Blätter vom schwarzen Johannisbeerstrauch, zehn Pinten Branntwein, zwey Quentchen Muskatenblumen, eine halbe Unze Zimmt, und ein halbes Quentchen gepulverte Würznelken, läßt es zusammen im Aufgusse stehen, und wenn sich alles wohl ausgezogen hat, so löset man zwey und ein halbes Pfund Zucker darin auf. Man sehe übrigens Th. 30. S. 596.

Cedra, und vollkommene Liebe (parfait amour). Der Cedra liqueur *) wird wie die Citronelle bereitet, nur daß auf neun Pinten Branntweins oder fünf Pinten rektifizirten Weingeistes mit vier Pinten Wasser vermischet, zwölf schöne Cedras hinlänglich sind, sind sie

*) Man sehe Th. 8. S. 159. im Art. Citrone, wo man eine kurze Anzeige von den Cedras findet.

aber klein, so kann die Zahl bis auf achtzehn steigen. Es kömmt weder Koriander, noch Würznelken, noch Pommeranzen hinzu. Wird der Cedraliqueur roth gefärbet, so führt er den Nahmen vollkommene Liebe (parfait amour).

Cedra-Quintessenz, zur Bereitung der Liqueure. In dem Lande, wo diese Früchte wachsen, auch da, wo man sie von der besten Güte erhalten kann, das ist, frisch, reif, und von starker Schale, schälet man die gelbe Rinde dieser Cedras in so feinen Scheibchen herunter, daß nichts Weißes daran hängen bleibe, thut diese Schalen in einen gläsernen oder silbernen Trichter mit wohl aufpassendem Deckel, damit nichts verfliege, und stellet diesen Trichter in die Mündung einer Flasche. Nach einiger Zeit wird man das wesentliche Oehl dieser Schalen, oder die Cedraquintessenz in die Flasche träufeln sehen, welches man so lange anhalten läßt, bis nichts mehr herunter tröpfelt, und bis die Cedraschalen recht trocken sind. Zur Erhaltung oder vielmehr zur Reinigung dieses Oehls dienet ein Zusatz von Alaun, zu einem Pfunde des erstern eine halbe Unze des letztern. Ist sie gut, so können zur Bereitung der Liqueure die frischen Cedraschalen erspart werden.

Cedra-Ratafia. Man nehme drey große oder vier mittlere Cedras, schneide sie in große Stücken, und infundire sie mit sechs Pinten Branntwein oder Weingeist mit Wasser vermischt, und füge sechs bis sieben Unzen Zucker auf die Pinte hinzu, welchen man in Stücken schlägt, und mit Wasser durchziehen läßt, ehe man ihn in den Branntwein schüttet. Man läßt den Aufguß zwey Monathe dauren, und seihet

ihn

ihn durch, wenn er den gehörigen Geschmack hat, sonst hilft man ihm nach.

Cedrawasser, gemeines. Man nimmt auf die gelben Schalen einer großen Cedra oder zweyer kleinen drey und eine viertel Pinte Branntwein, destilliret es, mischet auf drey Pinten Geist einen Syrupp von fünf viertel Pfund Zucker und zwey Pinten Wasser bereitet, und filtriret.

Cedrawasser, doppeltes. Man nimmt zwey große oder drey kleine Cedras auf drey und eine viertel Pinte Branntwein; zum Syrupp nimmt man drey Pfund Zucker und zwey Pinten Wasser.

Cedrawasser, feines und trocknes. Man nimmt auf drey mittlere Cedras drey und eine viertel Pinte Branntwein; zum Syrupp aber zwey Pfund Zucker und einen Schoppen Wasser.

Will man diese drey Sorten Cedrawasser mit der Cedraquintessenz bereiten, so setzt man zu der angegebenen Menge Branntwein, und zu der bestimmten Menge für den Syrupp angegebenen Zuckers fünf und vierzig Tropfen Quintessenz für das gemeine Cedrawasser, sechzig Tropfen für das doppelte, und achtzig für dasjenige, welches fein und trocken seyn soll.

Cedrawasser, feines und markiges. Man thut in die Blase vier Pinten Branntwein, einen Schoppen Wasser, und die Schalen zweyer mittlern Cedras. Zum Syrupp kommen vier Pfund Zucker, und zwey und fünf Achtel Pinten Wasser. Nimmt man statt der Frucht die Quintessenz, so nimmt man acht und sechzig Tropfen davon in die Blase, das Uebrige bleibet.

Cedrawasser, feines und trocknes. Man thut vier Pinten Branntwein, einen Schoppen Wasser und die Schalen dreyer mittlern Cedras

in das Abziehgeräthe. Zum Syrupp kommen zwey Pfund Zucker, und zwey Pinten Wasser. Will man statt der Schalen die Quintessenz nehmen, so kommen achtzig Tropfen davon in die Blase.

Chambery, siehe Ardellenwasser, oben, S. 543.

Chineserwasser, (eau chinoise avec le sirop du citron de Madere).*) Auf eine Pinte des Syrupps von eingemachten maderischen Zitronen nimmt man eine Pinte Weingeist, die durchgeseihete Vermischung ist der liqueur.

Chineserwasser, gemeines, aus provenzischen, italienischen oder portugisischen Zitronen. Man nimmt die Schalen von fünf und zwanzig kleinen, grünen Citronen, und destilliret sie mit drey und einer viertel Pinte Branntwein. Zum Syrupp kommen zwey und eine viertel Pinte Wasser, und fünf Viertel Pfund Syrupp.

Dergleichen, doppeltes. Man destillire die Schalen von dreyßig Citronen mit drey und einer viertel Pinte Branntwein; zum Syrupp läßt man drey Pfund Zucker in zwey Pinten kaltem Wasser zergehen.

Dergleichen, feines und trocknes, auf vier Pinten. Die Schalen von fünf und dreißig bis sechs und dreißig Citronen läßt man mit einer gleichen Menge Branntwein, wie oben, destilliren, der Syrupp bestehet aus zwey Pfunden Zucker in anderthalb Pinten kalten Wassers aufgelöst.

Ci-

*) Man muß dieses nicht mit dem Chinesischen Branntwein, Th. 6. S. 476. verwechseln.

Cinamomum. Man mischet in folgender Ordnung sechs Tropfen wesentliches Zimmtöel, eine Pinte Weingeist, und einen aus einer Pinte Wasser und anderthalb Pfund Zucker bereiteten Syrupp; läßt die Vermischung zwey Tage stehen, setzet zwey Unzen Zimmtgeist dazu, und seihet durch.

Die Spiritus aller Art bereitet man, indem eine oder mehrere aromatische Substanzen, im Verhältnisse von höchstens zwey Unzen zu zwey Pinten doppelten Branntweins oder einer Pinte Weingeist, verschiedene Tage digerirt, und dann destilliret werden, um den geistigen Theil davon abzuziehen; das zuletzt übergehende milchichte Wasser aber hebet man zur Würzung, oder zur Grundlage anderer Liqueure auf.

Cinamomum, sechs Pinten. Man nimmt anderthalb Unzen Zimmt, zwey Quentchen Muskatenblumen, pulvert beydes, und ziehet es mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser bey einem gewöhnlichen Feuer dergestalt herüber, daß noch etwas Phlegma dazu destilliret, und vermischet den erhaltenen Geist mit einem Syruppe, aus vier Pfund Zucker und drittehalb Pinten Wasser bereitet.

Man kann noch über diese Menge Zucker ein halbes Pfund Kassonade nehmen, damit der Filtrirsack vollgesogen, und der Liqueur fetter werde, auch das Wasser erhitzen, damit der Zucker desto leichter schmelze.

Citronelle. Außer dem, Th. 8. S. 161 gegebenen Recepte gibt es noch folgende: Man suche dreyßig frische Citronen aus, mit starker Schale, schälet diese gelbe Schale fein ab, thut sie nebst den Schalen von vier Pommeranzen etwas wenigem zerstoßenen Koriander und vier Gewürznelken in neun Pinten Branntwein, oder in fünf Pinten höchst rektifizirten Weingeist mit

vier Pinten Wasser verdünnet. Letzterer Zusatz ist jedoch nicht durchaus nothwendig, wenn man die Citronelle nicht zur Zusammensetzung des Jupiteröhls nehmen will. Dies Gemisch lässet man einen Monath im Aufgusse stehen, destilliret es dann sehr allmählig, jedoch ohne Kohobation. Sobald man ungefähr fünf Pinten herüber gezogen hat, so mischet man diesen Geist mit einer gleichen Menge Syrupp. Die Vermischung wird milchicht werden, weshalb man sich des Eyweißes zur Abklärung bedienet, und hierauf den liqueur durchseihet.

Citronelle, gemeine, fünf und eine halbe Pinte. Man nimmt die Schalen von vier mittlern Citronen, und drey und eine Viertelpinte Branntwein in die Blase. Zum Syrupp für diesen liqueur kommen fünf Viertelpfund Zukker, und zwey und eine viertel Pinte Wasser.

Citronelle, doppelte, fünf Pinten. Hiezu nimmt man die Schalen von vier schönen Citronen und drey und eine viertel Pinte Branntwein. Zum Syrupp nimmt man drey Pfund Zucker, welchen man in zwey Pinten Wasser auflöset.

Zum feinen und trocknen liqueure nimmt man die Schalen von fünf schönen oder sechs mittlern Citronen, und drey und eine viertel Pinte Branntwein. Zum Syruppe läßt man zwey Pfund Zucker in anderthalb Pinten Wasser zergehen.

Will man zur Bereitung dieser dreyerley Arten von Citronelle die Quintessenz (das wesentliche Citronenöhl) anwenden, so nimmt man für die erstere Gattung sechzig Tropfen, zur doppelten siebenzig, und achtzig Tropfen zur feinern und trocknen Citronelle.

Citronelle, noch eine andere Art, s. Wermuthliqueur.

Cythereöhl. So nennet man einen liqueur, dessen Grundlage Cinamomum ist, und folgender Gestalt bereitet wird. Man bereite einen Syrupp aus sieben Pfund Zucker und vier Pinten Wasser, gieße hiezu fünf Pinten Zimmtgeist, als wenn man einfaches Cinamomum bereiten wollte; setze zu diesem erstern Gemische eine Pinte Scubak, zehn Tropfen wesentliches Cedraöhl, eben so viel wesentliches Citronenöhl, vier Tropfen Gewürznelkenöhl, und zwey Tropfen Bergamottöhl; schüttele das Gemisch wohl, thue, weil das Gemisch milchicht werden wird, Eyweiß dazu; setze das Gemisch zwölf Stunden ins Wasserbad bey einer sehr gemäßigten Wärme, und seihe dann durch.

Danziger Wasser, und Andaye-Branntwein. Hierzu nimmt man vier Mahl so viel des besten weißen Weines in die Blase, um ein Viertel Branntwein zu bekommen. Diesem Branntweine Geruch zu geben, wähle man, was man will, nur daß man noch ein Mahl so viel von der Spezerey in den Wein thut, als man zu einer gleichen Menge liqueur nehmen würde.

Den Nahmen Danziger Wasser führen im allgemeinen sonst noch verschiedene andere liqueure. S. Th. 8. S. 440.

Ehestandswasser, (eau nuptiale) auf fünf Pinten. Man nimmt eine Unze kretischen Daucussamen, eine Unze Zuckerwurzelsamen, (chervi, Sium Sisarum L.) eine halbe Unze Möhrensamen, ein Quentchen Muskatennuß, dreyßig Tropfen wesentliches Cedraöhl, nebst vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser in die Blase, und destilliret bey gemäßigtem

Feuer

Feuer. Zum Syrupp nimmt man vier Pfund Zucker und einen Schoppen Wasser. Man färbet ihn karmoisin.

Fenchelwasser, (eau de fenouillette). Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, und zwey Unzen gestoßenen Fenchel in die Blase, und thut noch einen Schoppen Wasser dazu. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zukker und drey Pinten Wasser.

Dergleichen, doppelter Liqueur. Hiezu nimmt man eben so viel Branntwein und ein Drittel Fenchel mehr; zum Syrupp aber zwey Pinten Wasser und drey Pfund Zucker.

Dergleichen, feiner und trockner. Man ziehet eben so viel Branntwein mit drey Unzen Fenchel völlig herüber, und nimmt zum Syrupp zwey Pinten Wasser und anderthalb Pfund Zucker.

Will man diesen liqueur für fenouillette de l'isle de Rhé verkaufen, so darf man nur etwas Muskatenblumen zu dem Rezepte nehmen.

Florenzer Liebling (favorite de Florence). Man destillirt die Schalen von 6 schönen Citronen, und ein Quentchen Muscaten-Blumen, wohl gestoßen, mit 4 Pinten Branntwein, und einem Schoppen Wasser, so, daß etwas Phlegma mit herüber geht, und mischt einen Syrupp von $2\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker in 3 Pinten Wasser aufgelöset dazu. Wenn man diesen liqueur schön carmoisin färbt, heißt er Römerwasser (Eau romaine).

Francpineau-Ratafia (ratafia de francpineau). Man nimmt die so benannten Trauben, beert sie ab, preßt sie durch, und bearbeitet sie, wie den Kirschwein, nur daß das Gewür-

würze auf die Pinte ein Quentchen Zimmt und vier Gewürznelken sind.

Fruchtwein. Um einen künstlichen Wein, oder Ratafia aus den Früchten zu bereiten, quetscht man die weniger saftigen, als Pfirschen, Aprikösen u. s. w. läßt hundert Pfund von diesem Fruchtbreye so lange gähren, bis ein weinichter fast säuerlicher Geruch aus der Masse aufsteigt, und die übergehende Flüssigkeit klar wird, drückt den Saft durch ein weitlöcherichtes Tuch, setzt zwey Pfund starken Weingeist, und vier Pfund gepulverten Zucker dazu, hebt die Flüssigkeit wohl verstopft ein Jahr auf, und bedient sich dann derselben.

Die etwas saftigeren Früchte quetscht man, und preßt sie sogleich aus. Hundert Pfund dergleichen Saft, z. B. von Kirschen läßt man an einem temperirten Orte gähren. In acht Tagen wird die Gährung vollendet seyn. Zu so viel gegohrnem Safte setzt man drey Pfund starken Weingeist und sechs Pfund Zucker, hebt das Gemisch wohl verstopft ein Jahr lang auf, und bedient sich dann dieses Weines. Eben so verfährt man mit den Vogelkirschen, mit den Johannisbeeren u. s. w.

Himbeerwein bereitet man, wenn mit diesen Beeren eine steinerne Kruke angefüllet und guter alter Branntwein darüber gegossen, die Flasche wohl verstopft zwey Monath lang an die Sonne gestellt, dann das Helle herunter gegossen, der Saft aus den Himbeeren durch ein weitlöcherichtes Tuch gedrückt, durchgeseihet, mit dem Abgegossenen gemischt, und sechs Unzen Zucker auf jede Pinte dazu gesetzt werden.

Mit den hier gegebenen Vorschriften vergleiche man die Artikel Himbeere, Johannisbeere,

beere und Kirsche, wo einige andere Recepte vorkommen.

Fünffrüchteliqueur (liqueur de cinq fruits). Man thue in sechs Pinten Cognacbranntwein eine Poncine, eine Cedra, zwey Limonen, zwey saure Pommeranzen, zwey Bergamotten, oder die Schalen jeder dieser Früchte, oder auch in gleichen Verhältnissen dreißig Tropfen ihrer wesentlichen Oehle. Man bereite einen Syrupp aus vier Pinten Wasser und vier Pinten Zucker dazu, mische, lasse es hinlänglich stehen, und seihe durch.

Garusclixir. Man nimmt zwey und eine halbe Unze gereinigte Aloe (aloë succotrina), eine halbe Unze Myrrhe, zwey Quentchen Safran, vier und zwanzig Gran Zimmt, eben so viel Gewürznelken, und eben so viel Muskatennuß, stößt diese Dinge zu Pulver, und läßt sie mit einer Mischung von einer Pinte des stärksten Weingeistes mit drey Unzen Wasser vier und zwanzig Stunden lang an der Sonne, oder in heißer Asche, unter öfterm Umrühren im Aufgusse stehen. Den Aufguß destiliret man aus einem gläsernen Kolben, und ziehet eine Pinte aromatischen Geist herüber, wozu man eben so viel Frauenhaarsyrupp, auf die unten beschriebene Art bereitet, mischt.

Nach einer andern Methode läßt man Myrrhe, Aloe, Gewürznelken, von jedem anderthalb Quentchen, Muskatennuß drey Quentchen, Safran eine Unze, Zimmt sechs Quentchen gestoßen in zehn Pfund des stärksten Weingeistes vier und zwanzig Stunden lang im Aufgusse stehen, destilliret dann im Wasserbade bis zur Trockenheit, und rektifiziret den gewürzhaften Geist, bis nach Erhaltung von neun Pinten

Spiritus. Alsdann setzt man Frauenhaarsyrupp dazu, zu dessen Bereitung noch Süßholz, Feigen und Pommeranzenblüthen kommen.

Dergleichen. Man thut eine halbe Unze Myrrhen, einen Skrupel Zimmt, eben so viel Muskatennuß und Würznelken und eine Unze Aloe, nebst drey Pinten guten Weingeistes in die Blase; die Aloe nicht eher, als wenn man eben destilliren will; setzt noch einen Schoppen Wasser dazu, und ziehet durch die Destillation drey Pinten Geist herüber.

Man bereitet hiezu einen Frauenhaarsyrupp, indem man eine Unze Frauenhaar in zwey Pinten Wasser kochen läßt, vier Pfund Kassonade dazusetzt, den Syrupp mit Eyweiß abschäumt, und doppeltes Pommeranzenblüthwasser dazu mischt. Man nimmt gleiche Theile des Syrupps, und des destillirten Geistes, und färbt das Gemisch mit dem Aufgusse einer Quinte Safran, mit einer Viertelpinte Wasser ausgezogen. Man pflegt dies Gemisch von selbst klar werden zu lassen, giest dann das Helle helle herunter, und hebt den Liqueur auf.

Goldwasser und Silberwasser *). Man infundiret vier Citronen (Schalen?) zwey Quentchen Zimmt, und eben so viel Koriander mit drey Pinten Branntwein vier Tage lang, und destilliret dann. Man bereitet einen Syrupp aus drey Pinten Wasser, und zwey und einem Viertelpfunde Zucker, mischt die drey Pinten destillirten Geist dazu, färbt den Liqueur noch mit braunem Bruchzucker (Karamel,) seihet durch, und mischt einige Blätter Blattgold dazu.

Das Silberwasser ist von diesem nicht verschieden, als nur, daß Angelik und Würznelken die

*) Den Nahmen Goldwasser findet man schon Th. 19. S. 581. und Th. 8. S. 740. erwähnt.

die Gewürze desselben sind, daß man keinen Karamel dazu thut, dagegen aber Blattsilber.

Dergleichen auf sechs Pinten. Man nimmt die Schalen von drey mittlern Citronen, ein Quentchen Koriander, und zwey Quentchen Zimmt gestoßen auf drey und eine halbe Pinte Branntwein in die Blase, thut vor dem Destilliren noch einen Schoppen Wasser dazu, und zieht ein wenig Phlegma mit herüber. Zum Syrupp nimmt man drey und eine viertel Pinte Wasser, und fünf Viertelpfund Zucker. Mit Karamel färbt man denselben, und thut so viel Blättchen Gold, als Pinten liqueur sind, in die Flasche.

Auch ist dieser Liqueur sehr gut, wenn man ein Quentchen Möhrensamen, eine Citrone, übrigens aber gleiche Menge Zimmt und Koriander auf vier Pinten Branntwein nimmt; zum Syrupp aber vier Pfund Zucker und zwey Pinten Wasser. Das Uebrige ist, wie beym Vorigen.

Göttliches Wasser (eau divine). Man gießet vier Pinten recht starken Weingeistes in eine irdene Krüke, nebst einem Quentchen wesentlichen Citronenöhls, eben so viel Bergamottöhls, und vier Unzen doppeltes Pommeranzenblüthwasser, schüttelt alles wohl um, bereitet dann den Syrupp kalt aus vier Pfund Zucker und acht Pinten Wasser, schüttet den Syrupp zu dem vorhergehenden Gemische, rühret nochmahls um, und filtriret nach drey bis vier Tagen, wenn der liqueur nicht völlig klar ist.

So kann man viele andere liqueure durch die verschiedenen wesentlichen Oehle leicht und ohne Destillation bereiten.

Dergleichen, einfaches. Diese Grundsubstanz aller liqueure entstehet, wenn man zu gewöhnlichen liqueuren einen Syrupp von zwölf

Pin-

Pinten Wasser und vier und einem halben Pfunde Zucker; zu den feinen einen Syrupp von acht Pinten Wasser und vier und einem halben Pfunde Zucker; zu den öhlichten liqueuren aber einen Syrupp von sechs Pinten Wasser und zehn Pfund Zucker bereitet; dann zu jedem dieser Syruppe sechs Pinten Weingeist mischt, wodurch man die drey Gattungen Grundliqueure erhält, deren Vortheile im vorhergehenden beschrieben sind.

Dergleichen, trinkbares. Man thut zu drey Pinten Weingeist einen Schoppen doppeltes Pommeranzenblüthwasser, fünf und eine halbe Pinte Wasser, und drey Pfund Zucker, und seihet durch, wenn alles zergangen ist.

Man kann auch zwey Pinten Weingeist, eine Pinte Pommeranzenblüthgeist bereiten; ferner sechs Pinten Wasser, und drey Pfund Zukker nehmen, und durchseihen.

Dergleichen, gemeines. Man nimmt sechzig Tropfen wesentliches Pommeranzenblüthöhl, eine Unze Koriander, eine kleine Muskatennuß, und die Schalen von drey schönen Citronen, destilliret diese Dinge mit drey und einer viertel Pinte Branntwein, und eben so viel Wasser. Zum Syrupp nimmt man fünf Viertelpfund Zucker.

Dergleichen, doppeltes. Hiezu nimmt man drey Pinten Branntwein und einen Schoppen Wasser in die Blase, wozu man noch neunzig Tropfen Neroli, anderthalb Unzen Koriander, eine mittelmäßige Muskatennuß, und die Schalen von drey schönen Citronen nimmt. Drey Pfund Zucker, und zwey Pinten Wasser bilden den Syrupp.

Dergleichen, feines und trocknes. Man thut in die Blase vier Pinten Branntwein, ei-

nen Schoppen Wasser, hundert Tropfen Neroli, anderthalb Unzen Koriander, eine große Muskatennuß, und die Schalen von drey schönen Citronen; zum Syrupp nimmt man zwey Pfund Zucker, und zwey Pinten Wasser. Gewöhnlich macht man diesen Liqueur mehr markig, als trokken. Will man statt des Neroli zum göttlichen Wasser Pommeranzenblüthwasser nehmen, so wird der Liqueur noch vortreflicher.

Granatratafia. Man nimmt großkernige Granaten, preßt zwischen den Händen den Saft derselben über einem Siebe aus, damit das häutige Wesen und die Kerne zurückbleiben. In zwey Pinten dieses Saftes lässet man ein Pfund Zucker zergehen, und mischet fünf Viertelpinten Branntwein, und so viel Zimmtgeist hinzu, als zum vollkommnen Geschmacke nöthig ist; seihet durch, lässet den Ratafia in verstopften Flaschen vierzehn Tage stehen, und verbrauchet ihn.

Dergleichen, doppelter. Man löst in zwey Pinten Granatsafte anderhalb bis zwey Pfund Zucker auf, und setzt auf drey Pinten dieser Flüssigkeit fünf Viertelpinten Weingeist, und so viel Spiritus von den vier Gewürzen, daß der Geschmack vollkommen werde. *)

Himbeer-Ratafia, s. Th. 23. S. 544.

Himbeerwasser. **) Man pflückt sechs kleine Körbe voll Himbeeren ab, stampft sie, und gießt nach vier und zwanzig Stunden drey Pinten guten Weingeist dazu; destilliret zugleich aus dem Wasserbade, ziehet zwey Pinten herüber, und

*) Vom Granatbaum sehe man Th. 19. S. 707.

**) Das Himbeerwasser Th. 23. S. 541. gehört nicht zu den Liqueuren.

und vermischt sie mit einem Schoppen aus drey Pfund Zucker, und vier Pinten Wasser. Man kann den Wohlgeruch noch erhöhen, wenn man nebst dem Syruppe einen Skrupel Vanille dazu thut. Sechs Tage nach der Mischung filtriret man.

Hypocras, oder richtiger Hippokras. S. Th. 23. S. 582. Zu den dort befindlichen Recepten kann man noch folgendes setzen: Man lasse in sechs Pinten guten Bourgognerwein sechs Quentchen Zimmt, zwey Quentchen Würznelken, und eben so viel Vanille, lange mit vier Unzen Zucker abgerieben, vierzehn Tage im Aufgusse stehen, dann setze man einen Tropfen Ambraessenz dazu, und seihe es durch den Filtrirsack.

Die Rezepte dieses Weins weichen unendlich von einander ab, es giebt Leute, welche gestoßene bittere Mandeln auf den Boden des Filtrirsacks gethan haben wollen, andere, welche Amber in den Zipfel dieses Sacks thun, um beym Filtriren dem Liqueure Wohlgeruch zu geben.

Jagerwasser (eau du chasseur). Man nehme eine Pinte guten Branntwein und eine Pinte destillirtes Pfeffermünzenwasser, setze ein Pfund Zucker, und zwey Tropfen wesentliches Pfeffermünzenöhl dazu, lasse es zwey bis drey Tage digeriren, und filtrire dann.

Jungfernwasser (eau de pucelle). Man nimmt zwey Unzen der besten Wacholderbeeren, und eine halbe Unze Angelikfamen, gestoßen; überdies drey und eine viertel Pinte Branntwein, ziehet den Geist herüber, zu welchem man einen Syrupp mischt, aus drey und einem Viertelpfunde Zucker in drey und einer viertel Pinte gemeinen, und einer Sechzehntheilpinte guten Pommeranzenblüthwassers aufgelöst. Die Vermischung seihet man durch, und der Liqueur ist fertig.

Jupiteröhl. Man nimmt drey Pinten mit wesentlichem Citronenöhle geschwängerten Geist, eben so viel Cedrageist, mischet beyde Spirituſſe in einer großen Flasche, setzet gleiche Theile eines zuckerreichen Syrupps, und zwey Pinten Skubak dazu; schüttelt alles wohl unter einander, kläret es mit Eyweiß, setzet das Gefäß zwölf Stunden wohl verstopft bey einer sehr gelinden Wärme ins Wasserbad, und seihet dann durch.

Kaffeeliqueur. Drey Pfund des besten levantischen Kaffees werden gehörig gebrannt und gemahlen; in neun Pinten Branntwein, oder besser in fünf Pinten vollkommen rektifizirtem Weingeiste, mit vier Pinten gemeinem Wasser verdünnet, acht Tage im Aufgusse stehen gelassen; der Aufguß aus dem Wasserbade destilliret, bis man sechs Pinten Flüssigkeit erhalten hat, welche wieder auf das Rückbleibsel gegossen und dergestalt kohobiret werden, daß man fünf Pinten mit dem gewürzhaften Oehle des Kaffees geschwängerten Geist durch die Destillation herüberziehet. Zur Versüßung werden fünf Pfund Zucker in fünf Pinten Quellwasser zum Syrupp aufgelöst, und damit vermischet. *)

Kaffeewasser, sechs Pinten. Man nimmt eine Unze gerösteten und gemahlnen levantischen Kaffee, drey und eine Viertelpinte Branntwein und einen Schoppen Wasser, thut es ins Abziehgeräthe, ziehet den Geist herüber, mischt ihn mit einem Syruppe aus fünf Viertelpfund Zucker, und drey und einer viertel Pinte Wasser bereitet, seihet das Gemisch, wenn es sich wohl vereiniget hat, durch, und verkaufet den li-

*) Ein anderes Recept findet man Th. 3. S. 264. unter Kaffee-Branntwein.

liqueur alsbald, da das Alter zu seiner Güte nichts beyträgt.

Kakaoliqueur. Zuerst nehme man ein Pfund geröstete und gestoßene Kakaobohnen, zwey Pinten Branntwein, und eine halbe Unze Zimmt, lasse es sechs Tage im Aufgusse stehen, destillire, und ziehe eine Pinte Geist herüber. Dann nimmt man ein halbes Pfund gleichfalls gerösteten Kakao, eine halbe Unze Zimmt, ein Quentchen Vanille, und eine halbe Quinte Würznelken, lässet dieses zusammen acht Tage in zwey Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, seihet es durch, und setzt den destillirten Geist dazu. Zu diesen drey Pinten mischt man einen Syrupp, welcher aus zwey Pinten Wasser, und zwey Pfund Zukker bestehet, läßt das Gemisch vierzehn Tage stehen, und seihet dann durch.

Kakaowasser oder Schokoladenliqueur,*) einfacher. Man nimmt zwey Unzen geröstete und zerriebene Kakaobohnen, drey Quentchen Vanille, und drey und eine viertel Pinte Branntwein, treibt bey gewöhnlichem Feuer den Geist herüber, ohne Phlegma mit herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man anderthalb Pfund Zukker, und zwey und drey viertel Pinten Wasser.

Dergleichen, doppelter. Man nimmt eine und eine halbe Unze Kakao, sechs Quinten Vanille, und vier Pinten Branntwein. Zum Syrupp vier Pfund Zucker, und zwey und eine halbe Pinte Wasser.

Kernwasser. Man nimmt, um zwanzig Pinten dieses liqueurs zu bereiten, einen Syrupp von vier Pfund Zucker, und neun Pinten

*) Man sehe auch Th. 8. S. 92. wo ein anderer Chocoladen=Liqueur vorkommt.

Wasser bereitet, mischt zwölf Pinten Branntwein darunter, und ein Pfund gestoßene bittre Mandeln. Man seihet den Liqueur sogleich durch.

Dergleichen. Man nimmt die Kerne von hundert frisch ausgemachten Pfirschen, stößet die Schale entzwey, ohne die inwendigen Kerne zu zerquetschen, schüttet die zerstoßenen Schalen nebst den Mandeln in zwey Pinten Weingeist, läßt es einen Monath stehen, seihet die Flüssigkeit durch, und mischt einen Syrupp, aus drey Pfund Zucker und zwey Pinten Wasser bereitet, dazu.

Kernwasserratafia. Man füllet eine Kruke mit Kernen von reifen Aprikosen so weit an, daß nur ein Sechstheil davon ledig bleibe, füllet übrigens dieselbe mit Branntwein an, verstopft sie genau, und stellet sie zwey Monath lang in die Sonne. Dann gieße man den Aufguß durch ein seidenes Sieb, um die Kerne davon zu scheiden, die man wegwirft; gießt den Aufguß wieder in die Kruke, und setzt auf jede Pinte sechs Unzen in Stücken geschlagenen, und mit Wasser befeuchteten Zucker dazu; verstopft die Flasche nochmahls, und setzt sie noch acht Tage in die Sonne, da man dann den Ratafia durchseihet, und aufhebet.

Den Pfirschkernratafia bereitet man auf gleiche Weise, nur daß der eine nach Pfirschen, der andere nach Aprikosen riecht, welche Verschiedenheit nicht vom Kerne, sondern von der Schale derselben herrührt. Der Geruch dieser Ratafias ist sehr lieblich, man darf deshalb kein anderes Gewürz hinzusetzen.

Dergleichen. Alle Kerne der saftigen Früchte liefern eine Art Kernwasser. Man bemerkt, daß die Kerne der Pfirschen und Reineclaudepflaumen einen Liqueur mit Vanillengeruch geben; daß es unnütz ist, die Kerne zu stoßen, da die

Man-

Mandel darin die Feinheit des Wohlgeruchs schmählert; daß die Kernwasser lieblicher durch Aufguß, als durch Destillation werden; daß hundert große Kerne, auf eine Pinte Branntwein hinreichen; daß der Aufguß wenigstens einen Monath dauren muß; und daß man endlich einen Syrupp dazu mischt, worin das Verhältniß des Zuckers nach der verschiedenen Schärfe des Aufgusses verschieden ist. *)

Kirschen-Liqueur, s. oben, S. 525. das übrige von Kirschen im 39. Th. im Artikel Kirsche.

Korianderwasser, sechs Pinten. Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, und zwey Unzen trocknen Koriander, und zieht den Geist bey gemäßigtem Feuer herüber. Zum Syrupp kommt ein Pfund Zucker, und drey und eine viertel Pinte Wasser. Ein anderes sehe man Th. 44. S. 542. unter Koriander.

Limette, s. oben, S. 147.

Magenwasser des Coladon (eau cordiale de Coladon). Man thut vier Pinten Branntwein, einen Schoppen Wasser, und die Schalen von sechs schönen Citronen in die Blase; ziehet bey lebhaftem Feuer den Geist herüber, und setzet einen Syrupp, aus anderthalb Pinten Wasser und anderthalb Pfund Zucker bereitet, dazu. Man kann noch ein halbes Pfund Kassonade darunter nehmen, damit der Filtrirsack klebriger werde, und die Flüssigkeit langsamer, aber desto heller durchlaufen lasse. Auch kann man die

*) Die sonstigen Bereitungen aus Mandeln sehe man Th. 1. S. 733 u. flg. im Art. Amygdalus; aus Aprikosen, Th. 2. S. 438 ꝛc. ꝛc. im Art. Armeniaca.

Gabe des Zuckers nach dem neuern Geschmack bis auf zwey Pfund und mehr erhöhen.

Dergleichen, von Jesmin. Man nimmt drey und eine viertel Pinte Branntwein, einen Schoppen Wasser, sechs Unzen spanischen Jesmin, zwölf Tropfen wesentliches Cedraöhl, und zwey Quentchen Koriander in die Blase. Zum Syrupp kommen drey Pinten Wasser, und anderthalb Pfund Zucker. *)

Dergleichen, montpelieser. Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, einen Schoppen Wasser, die Schalen einer Bergamotte, oder fünf und zwanzig Tropfen des wesentlichen Oehls derselben, zwey Quinten Muskatenblumen, und eine halbe Quinte Würznelken in die Blase. Den Syrupp zu diesem liqueure bereitet man aus drey und einer viertel Pinte Wasser, und fünf Viertelpfund Zucker. Diese drey Vorschriften kann man zu doppelten liqueuren machen, wenn man die Verhältnisse des Geistes, der Gewächse und des Zuckers erhöhet. Sie sind vortrefflich.

Macaronliqueur. Diesen höchst angenehmen, dem Geschmacke der Macaronen ähnelnden liqueur, zu bereiten, stößet man ein halbes P und bittere Mandeln, welche wohl ausgelesen, und von Aprikosenkernen und dergleichen völlig gesäubert werden, in einem marmornen Mörsel, läßt sie in neun Pinten Branntwein oder Weingeiste mit Wasser verdünnet unter öfterer Umrührung der Kruke im Aufgusse stehen. Nach Verfluß von vierzehn Tagen ziehet man die Mischung bey gelindem und gleichem Feuer aus dem Was-

*) Man sehe übrigens auch Jasmin. Th. 29. S. 174.

Wasserbade herüber. Sobald man fünf Pinten Geist erhalten hat, mischt man hiezu den Syrupp, aus fünf Pfund Zucker, drey Pinten gemeinem und zwey Pinten doppeltem Pommeranzenblüthwasser bereitet; findet man den Liqueur zu geistig, so vermehret man die Menge des Syrupps, und filtriret durch Löschpapier.

Maraskin, s. Th. 39. S. 132. im Art. Kirsche. Eine andere Art folgt hier. Auf hundert Pfund vollkommen reife Früchte, Johannisbeeren, und dergleichen, nimmt man zwölf Pfund Kirschblätter, zerquetscht die Frucht, und bringt das Gemisch mit Hefen, oder etwas Honig zum Gähren. Sobald das breyähnliche Gemisch einen weinichten Geruch erlangt hat, so destilliret man es aus einer Blase mit einem durchschlagähnlichen Roste am Boden, welcher das Anbrennen verhindert, aus freyem Feuer, oder wenn mans vermag, im Wasserbade. Die erhaltene Flüssigkeit ziehet man nochmahls aus dem Wasserbade über. Man nimmt zum Syruppe auf jede Pinte Geist ein Pfund Zucker in einer Pinte Wasser zerlassen.

Dergleichen. Auf hundert Pfund reife süße Kirschen nimmt man fünf Pfund Kirschblätter, stampft beydes, und bringt es, wo nöthig, mit etwas Bierhefen zum Gähren, destilliret zuerst allen Geist, und dann alles geruchhafte Wasser herüber. Aus diesem Wasser bereitet man den Syrupp, wovon man acht Unzen zu jeder Pinte Liqueur mischt. Durchs Alter erlangt er seine Güte.

Millefiori (eau de mille fleurs), Tausendblumenwasser. Man nimmt vier bis fünf Unzen bey trockner Witterung, lange nach einem Regen gesammleter Kuhfladen, welche Menge man vermehren oder vermindern kann, nach Massgabe der Stärke ihres Geruchs, lässet es vier

und zwanzig Stunden lang in fünf Pinten guten mit vier Pinten Wasser verdünnten Weingeistes im Aufgusse stehen, und destilliret alles bey gelindem Feuer im Wasserbade herüber. Man erhält vier Pinten aromatischen Geist, zu welchem man einen Syrupp aus fünf Pfund Zukker, und vier Pinten Wasser bereitet, mischt, und diese Mischung durch Fließpapier seihet. Man kann auch statt des gewöhnlichen Syrupps solchen nehmen, der aus kanadischem Frauenhaare bereitet ist.

Muskatenblumenwasser (eau de macis), **fünf und eine halbe Pinte, einfaches.** Man nimmt eine halbe Unze Macis, oder die zweyte Borke der Muskatennuß, sonst Muskatenblumen genannt, pülvert es fein, und destilliret es mit drey und einer viertel Pinte Branntwein, und etwas Wasser herüber. Zum Syrupp nimmt man zwey und drey viertel Pinten Wasser, und fünf viertel Pfund Zucker.

Dergleichen, sechs Pinten, doppeltes. Man nimmt sechs Quentchen gepülverte Muskatenblumen, und destilliret sie mit vier Pinten Branntwein herüber. Zum Syrupp nimmt man 4 Pfund Zucker, und $2\frac{1}{2}$ Pinte Wasser.

Dergleichen, feines und trocknes, sechstehalb Pinten. Hiezu nimmt man nur eine Unze gepülverte Muskatenblumen, destilliret sie mit vier Pinten Branntwein, und mischt einen Syrupp, aus zwey Pinten Wasser und zwey und ein viertel Pfund Zucker bereitet, hinzu.

Um das Muskatennußwasser zu machen, nimmt man auf gleiche Menge Branntwein, wie beym Muskatenblumenwasser, zur ersten Sorte eine mittelmäßige Muskatennuß, zur zweyten eine große, und anderthalb zur letztern Gattung, der Syrupp ist wie bey jenen drey Arten.

Mus-

Muskatratafia. Man nimmt recht reife Muskatellertrauben, beert sie ab, und preßt sie aus. Auf jede Pinte Gemisch aus gleichen Theilen dieses Mostes und Branntwein nimmt man fünf Unzen Zucker, und zu Gewürzen, Zimmt, Gewürznelke, und sehr wenig Pfeffer, auch ein wenig Ambratinktur, wo nöthig.

Dergleichen, einfacher. Auf zwanzig Pinten Muskatellermost nimmt man neunzig Unzen Zucker, zehn Pinten Branntwein, und so viel Muskatenblumengeist, und Muskatennußgeist, als man zur Würzung des Ratafias für nöthig erachtet.

Dergleichen, doppelter. Zu zwanzig Pinten Saft nimmt man funfzehn Pfund Zucker, zehn Pinten gemeinen, und so viel Geist von Muskatenblumen, und Muskatennuß, als zur vollkommnen Würzung des liqueurs hinreichet.

Man kann auch die Muskatellerbirnen ganz in Branntwein legen, sie sechs Wochen lang ausziehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen, und die Frucht auspressen. Zu dieser einfachen Bereitung hat man keinen Zucker nöthig.

Nelkenratafia. Man füllet eine Kruke mit wohl abgezupften Blumenblättern der rothen einfachen Nelke an, und scheidet sogar das Weiße davon, thut, wann das Gefäß recht voll Blumen ist, noch einige Würznelken, ein wenig Zimmt, und etwas Muskatenblumen dazu, doch von allen nur so wenig, daß der Nelkengeruch nicht erstücket wird. Dann gießet man so viel Branntwein auf die Blumen, als die Flasche fassen kann, verstopft sie genau, setzt sie sechs Wochen lang an die Sonne, gießet dann das Helle herunter, wirft das Uebrige weg; es wird ganz weis geworden seyn; läßt in so wenig, wie

mög-

möglich, Wasser, sechs Unzen Zucker auf jede Pinte Branntwein gerechnet, zergehen, mischt diesen Syrupp mit dem gefärbten Geiste, setzt die Flasche wohl verstopft noch drey Wochen an die Sonne, und seihet dann den Ratafia durch, im Falle er trübe ist.

Nelkenwasser (eau d'oiellet). Anstatt die Blätter der rothen Nelken sechs Wochen im Aufgusse stehen zu lassen, kann man auch durch dreystündiges Digeriren in Wasser über gemäßigtem Feuer ihre Farben ausziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, und preßt die Blumen aus, löst in der Flüssigkeit eine gehörige Menge Zucker auf, und setzt zu diesem Syruppe gleiche Theile Branntwein, so ist der Liqueur fertig. Man kann noch einige Würznelken auf jedes Pfund Nelkenblumen, gestoßen, entweder in den Aufguß thun, oder zu dem Liqueure, ehe man ihn durchseihet.

Nelkenratafia. Man läßt vierzehn Tage lang acht Unzen Ratafianelken, und acht Unzen Würznelken mit zwey Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, setzt zwölf Unzen Zucker dazu, und seihet durch.

Man kann auch die Ratafianelken mit einer Pinte heißen Wassers vier und zwanzig Stunden lang digeriren lassen, eine Pinte doppelten Branntweins und zwölf Unzen Zucker dazu setzen, und sogleich durchseihen.

Nußratafia. Man nimmt tausend unreife Nüsse, brühet sie mit kochendem Wasser ab, kühlt sie in kaltem Wasser, und spickt sie dann, theils mit Gewürznelken, theils mit Stückchen Citronenschalen; füllet damit Flaschen bis zu drey Viertheilen an, und gießt sie mit Branntwein voll, läßt die Flaschen sechs Wochen stehen, gießt

dann

dann den Branntwein herunter, setzt auf jede zehn Pinten dieser Flüssigkeit fünf Pfund Zukker, in zehn Pinten Wassers aufgelöst, mischt den Geist mit dem Syruppe, und seihet den Ratafia durch.

Nußwasser, auf sechs Pinten. Man nimmt funfzig unreife Nüsse, von der Größe als eine reife ausgeschlauete Nuß ist, stößet sie nebst einem halben Quentchen Würznelken, einem Quentchen Muskatenblumen, zwey Quentchen Zimmt, und einem halben Quentchen Muskatennuß, und destilliret dieses Gemisch mit vier Pinten Branntwein herüber. Zum Syrupp nimmt man zwey und eine halbe Pinte Wasser, und zwey Pfund Zucker, man mischt ihn mit dem Geiste, und seihet das Nußwasser durch.

Orangesse, s. Bigarade, oben, S. 547.

Persiko, sechs Pinten. Man nimmt drey und eine halbe Pinte Branntwein, und eine halbe Unze gestoßenen frischen Petersilliensamen, zum Syruppe aber ein Pfund Zucker und drey und eine halbe Pinte Wasser.

Pfirschkernwasser (fausse vanille). Man nehme eine Flasche mit weiter Mündung, worin z. B. zwey Pinten Branntwein sind. Man stelle diese Flasche auf den Anrichtetisch, damit diejenigen, welche die Pfirschen öffnen, sogleich die Kerne, und den rothesten Theil der Schale hineinwerfen können. Sobald die Zeit der Pfirschen vorbey ist, so zähle man die Kerne, nehme hundert derselben auf eine Pinte, und setze den fehlenden Branntwein dazu. Einen guten Monath hernach thut man zu jeder Pinte acht Unzen Zucker und sechs Gran Vanille. Nach vierzehn Tagen seihet man den liqueur durch, welcher von schöner rothen Farbe ist.

Pfirschwein. Auf hundert Weinpfirschen (pêches de vigne) nimmt man zehn Spalierpfirschen, und eine gute Hand voll Pfirschenblätter, stößt alles, und stellt den daraus entstandenen Fruchtbrey, mit etwas Hefen, oder besser, mit etwas Honig vermischt, zum Gähren hin. Sobald die Gährung nachgelassen hat, gießet man die Flüssigkeit durch, preßt das Ueberbleibsel aus, und gießt den Saft, nebst einer Unze Zucker auf jede Pinte, und einer Pinte Branntwein auf zwanzig Pinten Saft gerechnet, wieder in das Fäßchen. Sobald sich der Liqueur abgeklärt hat, ziehet man ihn auf Flaschen.

Man hat höchstens auf einen Centner Masse fünf Pfund Hefen nöthig.

Alle saftige Früchte, auf gleiche Weise behandelt, geben Fruchtweine.

Setzt man zu einigen derselben noch Gewürze, so muß es nur in sehr geringem Verhältnisse geschehen.

Die sauren Früchte müssen mit süßen, und diese mit sauren Früchten versetzt werden.

Destilliret man diese Flüssigkeiten, so erhält man mehr oder weniger Geist. Derjenige z. B., welchen die wilden Kirschen liefern, heißt Kirschwasser.

Pommeranzenblüthliquer, feiner. Man nimmt drey Pfund bey hellem Wetter, vor Sonnenaufgang gesammlete Pommeranzenblüthen, säubert sie von ihren Staubfäden und Stempeln, und läßt blos die Blumenblätter in einer Mischung von fünf Pinten des rektifizirtesten Weingeistes mit vier Pinten Wasser einen Monath lang im Aufgusse stehen, und destilliret dann aus dem Wasserbade. Sobald man sechs Pinten erhalten hat, gießet man dies erstere Produkt wieder in die Blase, um es zu kohobiren, und destilliret fort. Sobald man etwa fünf Pinten herüber gezogen hat, und in der Vorlage etwas

Wei-

Weißes bemerkt, so ist es Zeit, die Destillation abzubrechen; man schreitet zur Zusammensetzung. Zu diesem Ende bereitet man einen Syrupp aus sechs Pfund Zucker, und vier Pinten doppelten, aber nicht geistigen Pommeranzenblüthwassers, mischet den Geist unter den Syrupp, verdünnet das Gemisch, wenn es allzu stark scheinet, mit einer gehörigen Menge gemeinen Wassers, seihet den liqueur durch, und verwahret ihn als das lieblichste und heilsamste Getränk. *)

Pommeranzenblüthöhl. Man läßt ein Pfund Pommeranzenblüthe zwey Monathe lang in einer und drey viertel Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, gießt die Flüssigkeit durch, drückt das Ueberbleibsel stark aus, und setzt zu der erhaltenen Flüssigkeit einen aus drittehalb Pfund Zucker, und ein und drey viertel Pfund Wasser bereiteten Syrupp, schüttelt stark um, und seihet nach Verfluß von vierzehn Tagen durch.

Dergleichen, mit Neroli bereitet. Man thut zu jeder Pinte Branntwein in der Blase zwanzig Tropfen wesentliches Pommeranzenblüthöhl (Neroli), oder auf drey und eine viertel Pinte sechzig Tropfen, das Erhaltene versüßt man mit einem Syruppe aus drey und einer viertel Pinte Wasser und einem Pfunde Zucker bereitet. **)

Pommeranzenblüthratafia, s. Th. 3. S. 149. im Art. Aurantium. Hier ist noch folgendes zu merken: Man hat drey Arten Pommeranzenblüthratafia zu verfertigen. Bey der er-

*) Pommeranzenblüthen-Wasser sehe man Th. 3. S. 150. im Art. Aurantium.

**) Eine andere Art sehe man Th. 3. S. 148. im Art. Aurantium.

erstern nimmt man anderthalb Pfund gesäuberte Pommeranzenblüthen, läßt sie in einer Mischung von fünf Pinten Weingeist, und vier Pinten Wasser einen Monath lang an der Sonne im Aufgusse stehen, setzet dann auf jede Pinte Branntwein ein halbes Pfund gepülverten Zukker dazu, verstopft die Flasche wiederum, und setzt sie von neuem noch acht Tage an die Sonne, unter öfterm Umschütteln, damit der am Boden liegende Zucker schmelze. Je mehr Zucker man darin auflösen kann, desto markiger wird der Liqueur; dann filtriret man. Bey der zweyten Art läßt man fünf Pfund Zucker mit anderthalb Pinten Wasser zum Fluge sieden, schüttet, sobald der Syrupp diesen Siedegrad erreicht hat, die wohl ausgezupften Pommeranzenblätter in die Pfanne, und rühret die Mischung einige Augenblicke stark um. Sobald die Pommeranzenblüthen braun zu werden anfangen, nimmt man die Pfanne vom Feuer, gießet zu verschiedenen Mahlen nach und nach eine bis zwey Pinten Branntwein hinzu, unter öfterm Umrühren, damit der Zucker nicht verhärte. Diesen flüssigen Syrupp gießet man in eine Flasche, setzt noch so viel Brantwein hinzu, daß in allen neun Pinten werden, verstopft die Flasche, und setzt sie sechs Wochen lang an die Sonne, kostet dann, und setzt nach Befinden Zucker oder Wasser hinzu. Man läßt sie noch vierzehn Tage stehen, und seihet dann diesen Ratafia durch. Bey der dritten Bereitung läßt man sechs Pfund Zucker mit drey Pinten Brunnenwasser zum Faden sieden, schüttet dann ein Pfund Pommeranzenblüthen in die Pfanne, nimmt sie vom Feuer, rühret das Gemisch wohl um, schüttet es in eine Flasche, gießt acht Pinten einer Mischung aus

vier

vier Pinten des besten Weingeistes, und vier Pinten Wasser hinzu, verstopft das Gefäß wohl, und setzt es acht Stunden lang in ein Wasserbad von sehr gelinder Wärme; nimmt es heraus, lässet es erkalten, seihet es bis zur Klarheit verschiedene Mahle durch, und hebet diesen Ratafia auf.

Dergleichen. Es giebt wenig Liqueure, deren Bereitung mannigfaltiger wäre. Einer infundiret die Pommeranzenblüthe mit Branntwein, ein anderer bleicht sie vorher mit siedendem Wasser, ein anderer läßt sie im Zuckersude braun werden, ein anderer läßt sie im Branntweine und Syruppe im Auguſſe stehen; der eine läßt sie nur vier und zwanzig Stunden im Aufguſſe, ein anderer hingegen verschiedene Tage. Alle seihen die Flüssigkeit durch Löschpapier. Jeder kann sich eine beliebige Bereitungsart aussuchen, hier werden nur die Verhältnisse angegeben. Man nimmt auf vier Unzen wohl ausgezupfte Pommeranzenblüthe, so viel giebt ein halbes Pfund aus, eine Pinte Branntwein, und zum Syrupp sechs Unzen Zucker in einer Pinte Wasser aufgelöst.

Pommeranzenliqueur, feiner und trockner. *) Man destilliret die Schalen von acht schönen portugisischen Pommeranzen mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser. Zum Syrupp nimmt man zwey Pfund Zucker, ein halbes Pfund Kassonade, und zwey Pinten Wasser.

Man kann diesen Liqueur auch mit dem wesentlichen Oehle der portugisischen Pommeranzenschalen verfertigen, da man dann zu der Menge Branntwein des erstern achtzig Tropfen, zu letzterm hundert Tropfen Quintessenz nimmt, und bey gemäßigtem Feuer, ohne Phlegma herüber zu ziehen, destilliret.

*) Man vergleiche auch Pommeranzen-Branntwein, Th. 3. S. 129. im Art. Aurantium, welches indessen ein anderer Liqueur ist.

Pommeranzenwasser, portugisisches. (Apfelsinenwasser). Man nimmt vier portugisische Pommeranzen von der besten Gattung, mehr noch, wenn sie klein und geringer sind. Hievon destillire man die Schalen mit drey und einer halben Pinte Branntwein und einer viertel Pinte Wasser. Zum Syrupp kommen fünf viertel Pfund Zucker in drey Pinten Wasser aufgelöst.

Dergleichen feines, markiges. Man thut die Schalen von sechs schönen portugisischen Pommeranzen, nebst vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser in die Blase, destilliret bey etwas starkem Feuer, ohne jedoch Phlegma herüber zu ziehen. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halb Pfund Zucker, und ein halbes Pfund Kassonade, nebst zwey und einer viertel Pinte Wasser.

Pommeranzenratafia, aus portugisischen Pommeranzen, gemeiner. Man nimmt auf zehn Pinten Saft von dergleichen Pommeranzen fünf Pinten Branntwein, drey Pfund Zucker, und die Schalen von zehn Pommeranzen. Man läßt das Gemisch vierzehn Tage im Aufgusse stehen.

Dergleichen, doppelter. Auf zehn Pinten Saft nimmt man sieben Pinten rektifizirten Weingeist, acht und ein halbes Pfund Zucker, und die Schalen von zehn Pommeranzen.

Dergleichen. Bey diesem Rezepte nimmt man so viel Saft und Zucker als im vorhergehenden, läßt den Weingeist über den Schalen rektifiziren, und setzt von diesem Geiste gleiche Menge zu dem liqueure, wie in dem vorhergehenden.

Man muß die süßesten Pommeranzen auswählen.

Quittenratafia. Man reibt Quitten auf einem Reibeisen, drückt den Saft durch ein Tuch, und vermischt ihn mit eben so viel gutem Branntweine. Auf jede Pinte Gemisch setzt man fünf Unzen Zucker, und zwey gestoßene Gewürznelken, läßt es einen Monath digeriren und seihet dann durch.

Dergleichen. Man nimmt zwanzig Pinten Saft von geriebenen und ausgedrückten Quitten, seihet ihn durch, lässet darin sieben und ein halbes Pfund Zucker zergehen, und mischet sechs Pinten Branntwein, und vier Pinten Weingeist, nebst so viel Zimmt-, Würznelken und Muskatenblumengeist dazu, als zur Würzung des Ratafias nöthig ist.

Dergleichen, doppelter. Man nimmt auf zwanzig Pinten Saft zehn Pinten Weingeist, gewürzhafte Geister, so viel nöthig, und funfzehn Pfund Zucker.

Der Quittenratafia hat den Vorzug, daß er nicht verdirbt, vielmehr drey Jahre zu seiner Zeitigung nöthig hat.

Man kann, wenn man auf ähnliche Weise verfährt, einen vortreflichen Ratafia aus Reinettenäpfeln und Rousseletbirnen verfertigen, und diese Ratafias schon nach Verfluß von drey Monathen trinken.

Ratafia, gemeiner, gemischter. Um einen Müid *) dieses Ratafias zu bereiten, nimmt man ungefähr vierhundert und funfzig Pfund gewöhnliche reife Kirschen, etwa zweyhundert und fünf und zwanzig Pfund recht reife Johannisbeeren, und funfzig Pfund recht schwarze Vogelkirschen. Wenn das Faß dreyhundert Pinten hält,

*) Ein Müid hält 288 Pinten.

so muß man zweyhundert und funfzig Pfund Saft von den genannten Früchten hinein thun, und mit 50 Pinten Branntwein und sechs und funfzig Pfund Zucker das Faß vollends anfüllen. Er hält sich ein Jahr. Man muß den Ratafia alle Monathe kosten, und, wenn man eine Gährung darin bemerkt, einige Pinten Branntwein dazu gießen, wodurch die Gährung gehemmt wird.

Ratafia von rothen Früchten. Man nimmt sechs Pfund schöne, große, braunroth reife Kirschen, drey Pfund Himbeeren, eben so viel Erdbeeren, eben so viel Johannisbeeren, zwey Pfund Vogelkirschen, und ein Pfund schwarze süße Kirschen (guignes), säubert diese Früchte, quetscht sie, und läßt sie vier und zwanzig Stunden in Gährung stehen. Drückt dann den Saft durch ein grobes Tuch, und setzt auf jede Pinte Saft eine Pinte Branntwein, und auf jede Pinte dieses Gemisches fünf bis sechs Unzen gepülverten Zuckers hinzu. Schüttelt alles wohl um, und setzt zu jeden sechs Pinten liqueur noch eine Unze gestoßene bittre Mandeln, vier Gewürznelken, zwey Quentchen Zimmt, ein halbes Quentchen Muskatenblumen, und eben so viel weißen Pfeffer; verstopft das Gefäß wohl, setzt es sechs Wochen bis zwey Monathe an die Sonne, und schüttelt es täglich um.

Einen ähnlichen, aber einfacheren Ratafia findet man Th. 23. S. 544. im Art. Himbeere.

Dergleichen. Man nimmt zwölf Pfund Kirschen, zwey Pfund Vogelkirschen, anderthalb Pfund wohlriechende Himbeeren, in einer trocknen Zeit gesammelt, und auch wohl noch anderthalb Pfund Erdbeeren, pflückt die Früchte ab,

quetscht

quetscht sie, und läßt diesen Brey drey bis zwölf Stunden stehen, wodurch der Saft seine rothe Farbe ausziehet; setzt nach Beschaffenheit des Saftes zu einer Pinte vier Unzen Zucker, läßt ihn darin zergehen, und seihet es durch. Den so bereiteten Saft versetzt man mit zwey Pinten Branntwein, oder etwas mehr. Man kann auch gewürzhaften Geist an die Stelle des letztern nehmen, indem man eine Unze Zimmt, zwey Muskatenblumen und ein Quentchen Gewürznelken gestoßen, nebst zwey Pinten Branntwein in einer Blase destilliret, und eine Pinte Geist herüber ziehet. Das Gährenlassen des Fruchtbreyes scheint nach verschiedenen Erfahrungen überflüssig und nachtheilig zu seyn.

Dergleichen, feiner und trockner. Man nimmt dreyßig Pfund Kirschen, dreyßig Pfund Johannisbeeren, zehn Pfund Maulbeeren, und sieben Pfund Himbeeren, sucht die besten hiezu aus, pflückt sie von ihren Stengeln, quetscht sie, und läßt den Brey drey bis zwölf Stunden stehen. Drückt dann diese Früchte aus, misset den Saft, und setzt zu jeder Pinte desselben drey Unzen Zucker; filtriret, wann der Zucker geschmolzen ist, und setzet zu jeden zwanzig Pinten dieser Flüssigkeit zwölf und eine halbe Pinte Branntwein. Man kann auch gewürzhaften Geist hinzusetzen, auf eben die Art, wie beym vorhergehenden Rezepte.

Katasia aus grünen Nüssen. Man sucht sechzig bis hundert unreife Nüsse aus, die aber ihre gehörige Größe erreicht haben, stößt sie in einem marmornen Mörsel, thut sie in eine Kruke, gießt neun Pinten Branntwein dazu, und stellet die verstopfte Flasche einen Monath lang im Aufgusse hin. Dann gießt man die Flüssig-

keit durch ein seidenes Sieb, ohne die Hülsen auszupressen, die man wegwirft; gießt die Flüssigkeit wieder in die Flasche, thut auf jede Pinte derselben drey viertel Pfund Zucker, funfzehn Würznelken, anderthalb Unzen Zimmt, und zwey Quentchen Muskatenblumen dazu, und läßt es noch einen Monath verstopft stehen; dann seihet man den Liqueur durch.

Man sehe auch den Nuß-Ratafia, oben, S. 572.

Reineclaude-Pflaumen-Ratafia. Man nimmt 20 Pinten Saft von diesen Pflaumen, läßt ihn zwey bis drey Stunden stehen, löset acht und fünf achtel Pfund Zucker darin auf, und versetzt die Flüssigkeit mit zehn Pinten Branntwein, und so viel Zimmtgeiste, als nöthig ist.

Dergleichen, doppelter. Man setzt zu zwanzig Pinten Saft, funfzehn Pfund Zucker, zehn Pinten Weingeist, und so viel von dem Geiste der vier Gewürze, als hinreichet.

Eben so kann man mit dem Ratafia aus Mirabellen, aus Pfirschen und Aprikosen verfahren. Die Ratafias müssen wohl verstopft aufgehoben werden.

Römerwasser (eau romaine), s. oben, Florenzer Liebling, S. 556.

Rosenliqueur. Man nehme doppeltes Rosenwasser, setze zu jeder Pinte desselben eine gute Pinte Branntwein, und zwölf Unzen Zucker; filtriret und färbet.

Man kann auch zwey Unzen Rosenholz mit einer Pinte Weingeist zum Rosengeiste distilliren, und wie vorher behandeln.

Rossoli. Man thut Bisamrosen, spanischen Jesmin, Pommeranzenblüthe, nebst ein wenig Zimmt und Würznelken in die Blase, läßt es vier und zwanzig Stunden im Aufgusse stehen,

destilliret dann, und ziehet alles Gewürzhafte herüber. Hiezu mische man ein gutes Drittel Weingeist am Gewichte, und sechs Unzen Zucker auf die Pinte. Man färbt den Liqueur karmoisinroth.

Rossoli, turinischer. Man thut vier Unzen Bisamrosen, eben so viel Pomeranzenblüthe, und eben so viel Jesmin, eine halbe Unze Zimmt, und ein halbes Quentchen Würznelken, nebst vier und eine halbe Pinte Wasser in die Blase, und ziehet bey etwas lebhaftem Feuer drey und eine viertel Pinte herüber. In diesem destillirten Wasser löse man zwey und ein viertel Pfund, oder vielmehr drey Pfund Zucker auf, und mische unter den Syrupp vier Pinten Branntwein oder Weingeist. Wenn der Liqueur karmoisin gefärbet ist, so seihet man ihn durch den Filtrirsack. Nimmt man Weingeist, so darf es nur drey und eine viertel Pinte seyn, das Uebrige bleibt.

Samenratafia (ratafiat de graines). Die Anzahl Samen, aus denen Liqueure bereitet werden können, ist beträchtlich, Anis, Fenchel, Kramerkümmel, Karbe, Dill, Angelik, Daucus, Seseli, Petersiliensamen u. s. w. Jeder einzelne Samen unter diesen, oder die künstliche Vermischung derselben, giebt eben so viel Gattungen Liqueure, welche alle, entweder durch Destillation oder durch Aufguß bereitet werden. Zum Destilliren kann man auf zwey Pinten Branntwein vier Unzen nehmen, und zwey Pinten herüberziehen; vier Drachmen aber auf eben die Menge Branntwein zum Aufgusse, wozu noch sechs bis acht Unzen Zucker auf die Pinte Liqueur, und eben so viel Wasser kommt, als man Brantwein zum Liqueure hat.

Nächtliche Schöne (belle de nuit) sechs Pinten, doppelt. Man nimmt zwey Limonen oder dreyßig Tropfen des wesentlichen Oehls dieser Frucht, eine schöne Muskatennuß, eine halbe Unze Angelikſamen, und eben so viel Zuckerwurzelsamen (chervi) stößt die Samen und die Muskatennuß, und destillirt diese Dinge mit vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser; letzteres, um den Feuergeschmack zu vermeiden. Zum Syrupp kommen vier Pfund Zukker, und zwey und eine halbe Pinte Rosenwasser. Gewöhnlich färbt man ihn purpurviolet, da man dann so viel Wasser aus dem Syruppe hinwegläßt, als man zu dieser Tinktur nimmt.

Scubak. Um diesen Saffranliqueur recht gesund und angenehm zu bereiten, lässet man mit sechs Pinten Branntwein, eine Unze Wacholderbeeren, eine halbe Unze frischen Anis, eben so viel Koriander, eine Unze Zimmt, eine halbe Unze Angelikwurzel, eine Drachme Muskatenblüthe, acht Würznelken, und zwölf Brustbeeren (jujubes) im Aufgusse stehen. Diese Spezereien werden gestoßen; man setzt drey viertel Pfund zu Stücken geschlagenen und mit Wasser befeuchteten Zucker auf jede Pinte Branntwein hinzu, verstopft die Flasche, setzt sie ins Warme, und schüttelt sie drey Wochen lang öfters um. Man kostet den Liqueur, hilft ihm nach, und setzt ihn noch drey Wochen im Aufgusse hin. Dann seihet man ihn durch, und achtet es nicht, wenn er auch etwas trübe bleibt.

Dergleichen. Man läßt ein Quentchen Zimmt, zwey Skrupel Angelikwurzel, und eine Unze Saffran vierzehn Tage lang mit zwey Pinten Branntwein im Aufgusse stehen, und setzt einen Syrupp aus einem Pfunde Zucker, und

einer

einer Pinte Wasser bereitet, hinzu, welchen man noch ganz heiß hineingießet, dann noch das Gemisch acht Tage stehen läßt, und dann filtriret.

Dergleichen, einfacher. Man nimmt vier Pinten Branntwein oder den Geist davon. Zum Syrupp läßt man vier Pfund Zucker in drey Schoppen Wasser auflösen, wenn man Branntwein nimmt, oder in zwey Pinten Wasser, wenn man Weingeist genommen hat. Die Tinktur bereitet man aus drey Quentchen Saffran, und einem Schoppen kochenden Wassers.

Scubak, ächter. Man thut vier Pinten Branntwein, einen Schoppen Wasser, drey Quentchen Saffran, wesentliches Oehl von der Cedratschale, von der Bergamottenschale, von portugisischen Pommeranzen und Limonen, von jedem zehn Tropfen, ein halbes Quentchen gestoßene Vanille, ein Quentchen gestoßene Muskatenblumen, acht Quentchen gestoßene Würznelken, ein Quentchen Angelikfamen, ein halbes Quentchen Koriander, und eben so viel Zuckerwurzelsamen (graine de chervi) alles gestoßen in die Blase, destillirt bey gemäßigtem Feuer, und ziehet kein Phlegma herüber. Zum Syrupp nimmt man vier Pfund Zucker und zwey Pinten Wasser. Zur Tinktur aber eine halbe Unze Saffran mit einem Schoppen kochenden Wassers aufgelöst.

Sellerieliqueur. Man schneidet dreyßig bis vierzig Sellerizehen, nach Maßgabe ihrer Größe, klein, läßt sie einen Monath lang in einer Mischung von fünf Pinten Weingeist, und vier Pinten Wasser im Aufgusse stehen, und destillirt dann die Mischung mit jählingem Feuer. Da nun das wesentliche Oehl schwer herüber steigt, so kohobirt man die herübergegangene

Flüssigkeit, findet man den Geist allzu arm am Geruche, so kocht man noch eine gute Menge recht weißen Selleri im Wasser, und schüttet dasselbe, nebst einem Theile frischen Selleri zu dem übrigen in die Blase, und destilliret aus freyem Feuer. Hiebey muß man sorgfältig das Anbrennen des Selleris durch gelindes Feuer zu verhüten suchen. Das Herübergegangene wird nicht geistig, aber sehr geruchvoll seyn, weshalb man sich desselben zur Bereitung des Syrupps statt des gemeinen Wassers bedienet. Nach der Vermischung wird man den Liqueur leicht durchseihen.

Siebensamenwasser (eau de sept graines). Man nimmt zwey Unzen von jeder Art folgender Samen, Anis, Carbe, Kümmel, Fenchel, Selleri, Ammey, Wildpastinake (Zuckerwurzel), und Amomumsamen, stößet dieselben in einem Mörsel, und läßt sie sechs Wochen lang in neun Pinten Branntwein, mit Hinzuthuung von sechs Unzen Zucker auf jede Pinte, im Aufgusse stehen. Den Zucker kann man gleichfalls mit Wasser befeuchten, ehe man ihn in den Branntwein thut. Nach vollendetem Aufgusse seihet man ihn durch, und läßt ihn seine Güte durch das Alter erlangen.

Silberwasser, s. oben, S. 559.

Singüliere (Singuliére, Sonderling). Zu diesem Liqueure nimmt man die Schalen einer großen Cedra, oder, wenn man dergleichen nicht hat, von zwey schönen Citronen, die frische Schale von zwey Pommeranzen, eine Unze Zimmt, zwey Quentchen Muskatenblumen, sechs Gewürznelken, ein halbes Quentchen grünen Anis, ein Quentchen Koriander, ein halbes Quentchen Angelikwurzel, ein halbes Quentchen Saffran, zwey

Quent-

Quentchen Wacholderbeeren, stößt diese Drogen klein, und bringt sie in einer Mischung von fünf Pinten des stärksten Weingeistes, und vier Pinten Wassers einen Monath lang im Aufguß an einen warmen Ort, unter öfterm Umschütteln der Kruke. Zieht dann von dem Aufgusse aus dem Wasserbade fünf bis sechs Pinten herüber mit jählingem Feuer, gießt sie wieder zurück zur Kohobation, und setzt die Destillation bey einem sehr gelinden Feuer bis zur Erhaltung von fünf Pinten recht aromatischen Geistes fort. Diesen Geist mischt man mit einem Syruppe aus fünf bis sechs Pfund Zucker, drey Pinten gemeinen, und zwey Pinten doppelten Pommeranzenblüthwassers. bereitet, schüttelt es wohl um, und hilft, wenn irgend ein Geruch darin zu schwach seyn sollte, dergestalt mit destillirtem Oehle nach, doch so, daß der Pommeranzenblüthgeruch die Oberhand behalte. Zuletzt färbt man mit der Koschenille, und seihet durch.

Sternanisliqueur, s. oben, S. 541. Hier ist noch ein anderes Recept. Man nimmt fünf Unzen Sternanis, und eine Unze Anis, infundiret sie mit acht Pinten guten Branntwein, und destilliret es mit Hinzuthuung zweyer Pinten Wassers, da man dann acht Pinten liqueur erhält, wozu man einen Syrupp aus acht Pfund Zucker und sechs Pinten Wasser bereitet, mischt, nach Belieben eine Farbe giebt, und in acht oder vierzehn Tagen nach der Vermischung durchseihet.

Diesen Liqueur, und alle diejenigen, welche destilliret werden, kann man durch Aufguß bereiten, und dann ist ein Viertel der Ingredienzen hinlänglich.

Strauswasser (eau de bouquet). Man lasse in acht Pinten Branntwein zwey Quentchen Würznelken, eine halbe Unze Rosenholz acht Tage im Aufgusse stehen, destillire dann, und treibe sechs Pinten Geist herüber. Man setzt noch ein halbes Quentchen provenzer Jesminessenz, und einen Skrupel mit etwas Zucker abgeriebene Vanille dazu. Der hinzuzufügende Syrupp besteht aus drey Pinten Wasser und vier Pfund Zukker, in welchem man während den Kochens eine halbe Unze florentinischen Schwertel geschüttet hat. Das Ganze mischt man in der Kruke, setzt nach Befinden drey bis vier Tropfen Ambraessenz dazu, und seihet acht Tage nach der Vermischung durch.

Süsling (doucette). Man lasse zehn Tage lang sechs Pommeranzen und eben so viel Citronen, oder besser die Schalen davon, in zwey Pinten Weingeist ausziehen, setze einen Syrupp aus drey Pinten Wasser, und drey Pfund Zukker bereitet dazu, und seihe hernach wie gewöhnlich durch.

Tausendblumenwasser. *) Hiezu nimmt man die Schale von drey mittlern Citronen, eine halbe Unze Angelik, ein Quentchen Muskatenblumen, nebst drey und einer viertel Pinte Branntwein, und einem Schoppen Wasser in die Blase, destilliret bey gewöhnlichem Feuer herüber, ohne Phlegma mit herüber laufen zu lassen. Zum Syrupp nimmt man ein Pfund Zucker in drey Pinten Wasser aufgelöst, und eine Viertelpinte Branntwein zur Färbetinktur.

Man

*) Man verwechsele diesen Liqueur nicht mit dem Millefiori, oben, S. 569.

Man hüte sich, irgend einen Ratafia zu Tausendblumenwasser zu mischen, indem die Säure des erstern die Farbe des letztern unwiderbringlich zerstöhren würde. Man kann auch doppelte Verhältnisse zu diesem Wasser nehmen, und einen vortreflichen Liqueur daraus bereiten.

Theeliqueur. Man nimmt vier Unzen des besten Kaiserthees, in seiner Ermangelung aber grünen Thee, lässet ihn mit einem Schoppen kochenden Wassers ein Mahl aufsieden, verschließt den Theetopf genau, und läßt den Aufguß lau werden. Diese starke Tinktur gießt man nebst den Theeblättern zu neun Pinten lauem Branntweine, oder in eine laue Vermischung von fünf Pinten rektifizirten Weingeiste und vier Pinten Wasser, und lässet es zusammen acht Tage wohl verstopft stehen.

Sollte nach dieser Zeit der Aufguß keinen angenehmen Theegeruch, der den Veilchen ähnelt, haben, so schüttet man noch zwey Unzen Thee in eine Viertelpinte Wasser, bereitet die Tinktur, wie zuvor; gießt sie zu unserm Aufgusse, läßt es noch acht Tage stehen, und destilliret die Vermischung im Wasserbade; gießet die erst herüber gegangenen vier Pinten wieder auf, und kohobiret mit verminderter Hitze, bis nach Erhaltung von fünf Pinten; gießet dann den aus fünf Pfund Zucker, und fünf Pinten Wasser kalt bereiteten Syrupp zu den fünf Pinten Theegeist, und filtriret nach der Kunst.

Dergleichen. Man läßt vier Unzen Kaiserthee eine halbe viertel Stunde in acht Unzen kochenden Wassers im Aufgusse stehen, gießet denselben durch, und läßt die entwickelten Blätter abtröpfeln; gießet diese Flüssigkeit zu vier Pinten Branntwein, läßt das Gemisch vier und zwanzig Stunden stehen, setzt einen Syrupp aus drey Pinten Wasser, und drey Pfund Zucker bereitet hinzu, läßt das Gemisch einen Tag stehen, und filtriret.

Nach

Nach dieser Art kann man mit unsern gewürzhaften Pflanzen aus der Klasse des Isops, der Saturey, Melisse, Münze, Dragun u. s. w. ähnliche, nicht unkräftige Liqueure bereiten.

Venusöhl (huile de Venus). Das berühmteste Rezept ist folgendes Man stößt zwey Unzen Carbe, zwey Unzen Kümmel, zwey Unzen Samen von der Zuckerwurzel (chervi), drittehalb Unzen kretischen Karottensamen (daucus creticus), vier Quentchen Muskatenblumen, und eine Unze Zimmt zu dem feinsten Pulver, läßt es vierzehn Tage in neun Pinten einer Mischung aus Weingeist und Wasser im Aufgusse stehen, destilliret dann bey jählingem Feuer aus dem Wasserbade sechs Pinten herüber, die man zur Kohobation wieder zurück in die Blase gießet, und destilliret von neuem fünf Pinten Geist herüber. Nun kocht man vier Quentchen Saffran in drey Pinten Wasser, seihet diese öhlige Tinktur durch, und gießt sie noch kochend heiß auf sieben Pfund Zucker, läßt diesen Syrupp kalt werden, und gießt ihn zu dem erhaltenen Geiste. Diese dicke Vermischung kann nicht durch löschpapier geseihet werden, man muß einen Filtrirsack von baumwollnem Zeuge dazu nehmen.

Ein anderes s. oben, S. 534.

Vesperro oder Ratasia von den sieben Samen. Man stößt eine Unze von jedem der folgenden Samen, Anis, Angelik, Carbe (carvi), Kümmel (cumin), Koriander, Fenchel, Dille, und läßt sie in acht Pinten Branntwein mit einem Syruppe aus drey Pfund Zucker, und drey Schoppen Wasser versetzt, drey Wochen bis einen Monath im Aufgusse stehen. Dieses Getränk gleicht jedoch mehr einer Arzney, als einem angenehmen liqueure.

Vespe-

Vespetro, auf zwanzig Pinten. Man nimmt auf zwanzig Pinten Branntwein sechs Unzen Anis, sechs Unzen Fenchel, eben so viel Koriander, drey Unzen Angelik, drey Unzen Möhrensamen, sechs Unzen Dill und sechs Unzen Carve, läßt das Gemisch sechs Wochen im Aufgusse stehen, gießt das Flüssige durch ein Sieb, setzt den gehörigen Zucker dazu, verstopft das Gefäß wiederum, und seihet den liqueur durch, sobald er geschmolzen ist.

Das Siebensamenwasser hat, weil es destilliret wird, große Vorzüge vor diesem Ratafia.

Vierblumenwasser, oder Strauß der Sträußer (bouquet de bouquets), **feines und doppeltes, sechs Pinten.** Man nimmt vier Pinten Branntwein, einen Schoppen Wasser, zwey Unzen Pommeranzenblüthe, sechs Unzen spanischen Jesmin, vier Unzen Jonquillen, und vier Unzen Nelken, destilliret bey sehr gelindem Feuer, ohne das mindeste Phlegma herüber gehen zu lassen. Zum Syrupp nimmt man vier Pfund Zucker in zwey und einer halben Pinte Wasser aufgelöst.

Dergleichen, feines und trocknes, fünf Pinten. Man nimmt vier Pinten Branntwein, drey Unzen Pommeranzenblüthe, ein halbes Pfund Jesmin, sechs Unzen Jonquillen, und sechs Unzen Nelken, destilliret, wie gesagt, und versetzt den Geist mit einem Syruppe, aus zwey Pfund Zucker in zwey Pinten Wasser aufgelöst.

Die einzige Schwierigkeit macht die etwas zeitiger blühende Jonquille, da man dann diese Blume in der überzudestillirenden Menge Branntwein so lange im Aufgusse stehen läßt, bis die übrigen Blumen aufgebrochen sind.

Vierfrüchtewasser (eau de quatre fruits), feines und doppeltes. Man nimmt die Schalen von einer schönen Cedra, einer kleinen Bergamotte, zweyer mittlen Citronen, und zweyer großen portugisischen Pommeranzen, nebst vier Pinten Branntwein und einem Schoppen Wasser in die Blase, destilliret und setzt einen Syrupp von vier Pfund Zucker, und zwey und fünf achtel Pinten Wasser bereitet, dazu.

Will man den Liqueur aus den wesentlichen Oehlen gedachter Früchte bereiten, so nimmt man fünf und zwanzig Tropfen wesentliches Cedraöhl, achtzehn Tropfen dergleichen von der Bergamotte, acht und zwanzig bis dreyßig Tropfen Citronenöhl, und zwey und dreyßig Tropfen wesentliches Oehl der portugisischen Pommeranze, destilliret mit der angegebenen Menge Branntwein und Wasser den Geist von diesen Oehlen herüber, und bedient sich eines gleichen Syrupps.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt gleiche Menge Schalen der Früchte, Branntwein und Wasser, wie im vorhergehenden Rezepte; zum Syrupp aber zwey Pfund Zucker in zwey Pinten Wasser aufgelöst.

Will man die wesentlichen Oehle in Ermangelung der Früchte dazu nehmen, so werden dreyßig Tropfen Cedraöhl, zwanzig Tropfen Bergamottöhl, dreyßig bis zwey und dreyßig Tropfen Quintessenz von Citronen, und sechs und dreißig vom wesentlichen Oehle der portugisischen Pommeranze hinlänglich seyn.

Vierfrüchtewein. Man nehme vier und zwanzig Pfund recht reife und wohlschmeckende Kirschen, zwölf Pfund Johannisbeeren, sechs Pfund Himbeeren, und sechs Pfund Vogelkirschen, pflücke die Früchte von ihren Stielen, und stam-

stampfe sie wohl; setze dann zu jeder Pinte dieses Fruchtbreyes eine Pinte guten Branntwein, lasse dieses Gemisch in einer Kruke, oder einem Fäßchen wohl verstopft einen Monath lang stehen, seihe die Flüssigkeit durch, und presse das Ueberbleibsel aus. Zu jeder Pinte dieser Flüssigkeit setze man drey gestoßene Würznelken, sechs Unzen Kassonade, und auf sechzehn Pinten eine Vanilleschote; schüttle das Gemisch von Zeit zu Zeit um, bis der Zucker aufgelöst ist, lasse es wenigstens vierzehn Tage lang ruhig stehen, gieße das Helle ab, und seihe den Bodensatz durch.

Man kann auch eben diese Früchte nehmen, sie erhitzen, und gleich unter die Presse bringen, aus den Trebern die Kerne herauslesen, stoßen, und zu der Flüssigkeit thun; übrigens verfahre man, wie so eben gesagt, nur daß man keine Vanille dazu nimmt, doch nehmen andere schwarze Johannisbeeren dazu.

Viergewürzewasser, doppeltes. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und einen Schoppen Wasser nebst sechs Quentchen Zimmt, zwey Quentchen Muskatenblumen, einer halben Quinte Würznelken, und einer schönen Muskatennuß, alles gestoßen in die Blase, destilliret, und lässet etwas Phlegma mit herübergehen. Zum Syrupp nimmt man drey und ein halbes Pfund Zucker, welchen man in zwey Pinten kochenden Wassers auflöst.

Dergleichen, feines und trocknes. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und einen Schoppen Wasser, überdies eine Unze Zimmt, drey Quentchen Muskatenblumen, eine halbe Quinte Würznelken, und zwey kleine Muskatennüsse in die Blase, verfähret, wie vorher, und nimmt

zum Syrupp zwey und ein halbes Pfund Zucker in einer Pinte kochenden Wassers aufgelöst.

Viersamenwasser. Man nimmt vier Pinten Branntwein, und schüttet ihn nebst drey viertel Pinten Wasser, fünf viertel Unzen Fenchel, eben so viel Koriander, einer halben Unze Angelikſamen und einer Unze Dillsamen, alles fein gestoßen, in die Blase, destilliret bey gelindem Feuer den Geist herüber, ohne Phlegma mitgehen zu lassen, und nimmt zum Syrupp vier Pfund Zucker, in zwey und einer halben Pinte Wasser aufgelöst.

Dergleichen. Man nimmt vier Pinten Branntwein, anderthalb Unzen Fenchel, zwey Unzen Koriander, sechs Quentchen Angelikſamen, und zehn Quentchen Dillsamen, nebst etwas Wasser dazu. Zum Syrupp aber, zwey Pfund Zucker in zwey Pinten Wasser aufgelöst.

Wacholdergeist, (Juniperi). Man läßt die gestoßenen Beeren einige Tage hindurch gähren, drückt den Saft unter der Presse aus, und ziehet den Geist herüber.

Wacholderliqueur. Man sucht ein halbes Litron *) recht volle diesjährige Wacholderbeeren aus, stößt sie in einem marmornen Mörsel, setzt zwey Unzen Zimmt und vier Gewürznelken hinzu, stellt alles zusammen in neun Pinten einer Mischung aus gleichen Theilen Weingeist und Wasser vierzehn Tage lang in Aufguß hin, destilliret dann aus dem Wasserbade, und ziehet, wenn die Kohobation nicht nöthig ist, fünf Pinten Geist herüber, welche man dann mit eben so viel Syrupp, als Geist ist, vermischet. Das trübe

*) Ein Litron ist beynahe eine zwölftel Dresdner Metze.

trübe Gemisch wird mit Eyweis geklärt und durchgeseihet.

Dergleichen einfacher, auf sechs Pinten. Man zerstößt ein halbes litron Wacholderbeeren, und ziehet sie mit viertehalb Pinten Branntwein über. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel Pfund Zucker, und drey und eine halbe Pinte Wasser. Beym Destilliren muß man sich vor dem Uebersteigen in Acht nehmen.

Dergleichen, doppelter. Hiezu nimmt man vier Pinten Branntwein, noch ein Drittheil Beeren mehr, und zum Syrupp drey Pfund Zucker, und zwey und eine viertel Pinte Wasser.

Wacholderratafia. Man stoße ein halbes oder drey viertel Pfund wohl ausgesuchte Wacholderbeeren, lasse sie mit neun Pinten Branntwein, wozu zwey Unzen Zimmt, zwölf Gewürznelken, zwey Quentchen Muskatenblumen, ein Quentchen grüner Anis, ein Quentchen Koriander und ein halbes Pfund Zucker auf die Pinte Branntwein gerechnet, hinzugethan werden, sechs Wochen lang im Aufgusse stehen. Der Zucker muß über Feuer im Wasser aufgelöst werden, ein halbes Pfund in einer Pinte Wasser. Nach Verfluß dieser Zeit seihet man den Ratafia durch.

Dergleichen. Man läßt ein Pfund Wacholderbeeren, so reif und frisch, wie möglich, gestoßen, in einer Pinte Wasser gelinde sieden; gießet alles in eine Kruke, worin vier Pinten Branntwein und zwanzig Unzen Zucker befindlich sind. Wann das Gemisch acht Tage gestanden hat, seihet man es durch.

Wermuthliqueur. Man nimmt achtzehn Hände voll Wermuthkraut, so viel man nähmlich jedes Mahl mit der Hand fassen kann, von

welcher Gattung es auch sey, zwey Unzen Zimmt, ein halbes Litron Wacholderbeeren, drey Quentchen Angelikwurzeln, zwey Quentchen Safran, sechs Gewürznelken, ein Quentchen Muskatenblumen, und ein Quentchen grünen Anis, setzt diese Ingredienzen zu einer Mischung von fünf Pinten Weingeist mit vier Pinten Wasser vierzehn Tage lang in Aufguß, und rühret die Kruke von Zeit zu Zeit um. Destilliret dann bey jählingem Feuer aus dem Wasserbade. Nachdem man sechs Pinten Geist herüber gezogen hat, so gießt man denselben wieder in die Blase, und kohobiret zuerst bey gemäßigtem, dann aber bey gelindem Feuer. Wenn man nun fünf Pinten recht geruchvollen Geist erhalten hat, so mischt man ihn mit einem Syruppe aus fünf Pfund Zucker in vier Pinten Wasser aufgelöst, und einer Pinte guten doppelten Pommeranzenblüthwassers, und filtriret, wo nöthig.

Dergleichen, oder Citronelle. Man thut in eine Kruke zwey kleine Citronen, und eine Hand voll Wermuth von der kleinen Art, unter dem Nahmen Citronelle bekannt, gießet zwey Pinten guten Branntwein darauf, läßt es aufs höchste zwey bis drey Stunden damit im Aufgusse stehen, gießet das Helle herunter, und vermischt es mit einem Syruppe, welcher aus zwey Pinten Wasser und anderthalb Pfund Zucker bereitet worden. Nach acht Tagen kann man es durchseihen.

Dergleichen. Man nehme vier Pinten von dem Liqueure, einfaches göttliches Wasser genannt, setze vier Tropfen wesentliches Wermuthöhl, und sechs Tropfen recht reines und frisches Citronenöhl, beydes mit einer halben Unze

Zucker

Zucker abgerieben, dazu, und seihe es nach drey bis vier Tagen durch.

Würznelkenwasser. Man nimmt ein Quentchen oder achtzehn Würznelken, pülvert sie, thut sie nebst drey und einer halben Pinte Branntwein in die Blase, und destilliret bey gewöhnlichem Feuer, doch so, daß etwas Phlegma mit herüber gehe, um den Geruch und den Geschmack dieses Gewürzes dem liqueure einzuverleiben. Zum Syrupp nimmt man fünf viertel Pfund Zucker, welchen man in drey Pinten Wasser zergehen läßt.

Zimmtwasser, sechs Pinten. Man pülvere eine Unze guten Zimmt recht fein, und schütte ihn nebst drey achtel Pinten Wasser, und viertehalb Pinten Branntwein in die Blase; zum Syrupp nehme man ein und ein viertel Pfund Zucker und drey Pinten Wasser.

* * *

Bey allen diesen Recepten zu liqueuren ist nun noch so viel zu bemerken, daß man wieder eben so viele Aquavite hat, wenn man statt des hier vorgeschriebenen Franzbranntweins, den besten Kornbranntwein, und statt des Weingeistes, den Geist von Kornbranntwein nimmt.

Um den gemeinen Kornbranntwein, der nach der ersten Destillation noch mit zu vielem Wasser und leichtem Oehle vermischt ist, zu den liqueuren tauglicher, und dem Franzbranntwein ähnlicher zu machen, darf man nur bey dessen zweyter Destillation ein wenig Scheidewasser zusetzen. Dieses zerstört das durch die Gewalt der bey der ersten Destillation erforderlichen Hitze entstandene brenzlicht riechende Oehl, und gibt dem Branntwein selbst einen, dem Franzbranntwein

ähnlichen Geschmack. Feine Späne von Eichenholz sollen eben das bewirken. So viel ist gewiß, daß ein reiner Kornbranntwein, welcher lange auf neuen eichenen Fässern gelegen hat, theils der Farbe, theils dem Geruche nach dem Franzbranntwein nahe kommt.

Ueber den luxus des liqueur Trinkens sehe man das Journal des luxus und der Moden. Febr. 1789. S. 49.

Der Liqueur-Fabrikant. Aus dem Franzöſ. der Herrn Demachy und Dubuiſſon, mit einigen Anmerkungen des Herrn D. Struve; überſetzt und mit Zuſätzen bereichert von D. Samuel Hahnemann. Zwey Bände, mit Kupfern. Leipzig, Cruſius. 1785. 8. I. Band. S. 151 ꝛc. ꝛc. und II. Band. S. 212 ꝛc. ꝛc. Die an letzterem Orte befindlichen Recepte zu Liqueuren ſind theils aus dem Anhange des Werks des Herrn Demachy, theils aus Dejean's Traité de la deſtillation und der Nouvelle Chymie du goût et de l'odorat genommen.

Art du deſtillateur-Liquoriſte, contenant le bruleur d'eau de vie, le Fabriquant de Liqueurs, le debitant ou le cafetier-limonadier, par Mr. Demachy, à Paris 1775. Fol. Die Ausgabe mit den Struveſchen Anmerkungen iſt 1780 zu Neuſchatel in 4. heraus gekommen.

Die Kunſt, die Liqueure zu verfertigen, wird vom Herrn Demachy auch im XII. Bande der Deſcription des art et metier abgehandelt.

Der franzöſiſche und italieniſche Aquavit- und Olitäten-Macher. Sorau, 2te Aufl. 8. 1777.

Bericht von dem großen Nutzen, wenn man Schauer von Luft durch die Liqueurs bläſet, die man deſtillirt, von St. Hales. Im Hamburg. Magazin. Band XVI. S. 59—81.

Der wohlerfahrne Deſtillateur und Liquoriſt, oder ein vollſtändiger Inbegriff der franzöſiſchen Deſtillirkunſt ꝛc. ꝛc. Altona 1793. 8. *)

Li-

*) Während an dem vorſtehenden Artikel ſchon gedruckt wird, finde ich noch folgendes neue Werk darüber an-

Liqueur (Angelik), (Anis-), (Aprikosen-) und mehrere andere sehe man oben, S. 539. u. flg., wo sie nach alphabetischer Ordnung verzeichnet sind. Von einigen mit Giften versetzten liqueurähnlichen Mischungen, die man zur Zubereitung der Naturalien gebraucht, um diese vor dem Wurmfraße zu sichern, wird man im Art. Naturalien Nachricht finden.

Liqueur-Fabrike, eine Anstalt, um liqueure in Menge zu bereiten, dergleichen es sonst vorzüglich nur in den großen Städten Frankreichs gab. Jetzt wird diese Kunst auch in andern Ländern ausgeübt, so daß unter andern auch in Petersburg schon fünf liqueur-Fabriken sind.

Liqueur-Weine nennt man die süßen, dicken und starken Weine, den Malvasier, die spanische Sekte, den Iunel, Cioutat, Tockayer und ähnliche.

Liquid heißt richtig, offenbar, erwiesen, ausgemacht. Der fremde aus dem lat. liquidus entlehnte Ausdruck wird von Rechnungen und Schuldforderungen gebraucht, gegen welche nichts einzuwenden ist. Das daher entstandene Substantiv **Liquidation** bedeutet ein Verzeichniß gewisser Anforderungen, und kann recht gut durch **Forderung** gegeben werden. Hier ist meine Liquidation, meine Forderung, oder auch Rechnung. **Liquidiren** heißt in Rechnung bringen, seine Forderung aufsetzen; auch, und das beson-

gekündigt, das ich hier wenigstens auch noch anführen will. Es hat den Titel: Das Ganze der Branntweinbrennerey, oder vollkommener Unterricht in der Bereitung des Branntweins und der verschiedenen Liqueure, von P. F Breitenbach. Erster Theil, mit Anmerkungen vom Herrn Professor Gotthard. Leipzig, Rein. 1800. 8.

ders unter Kaufleuten, die Rechnungen mit einander abthun. Liquidum aber bleibt den Rechtsgelehrten als ein Kunstwort, eine erwiesene Schuld damit zu bezeichnen, welche ohne fernere Einwendung bezahlt werden muß. Eine illiquide Schuld ist im Gegentheile eine solche, die von dem Schuldner noch nicht als richtig eingestanden ist.

Liquidambar oder Liquidamber. Dieser Nahme ist aus Ambra liquida entstanden, und man versteht darunter ein weiches Harz, welches aus der Rinde eines amerikanischen Baums quillt, und mit dem Amber, der nach den wahrscheinlichsten neueren Vermuthungen gleichsam eine Art von Bezoar-Stein in den Eingeweiden des Cachelot ist, *) im Geruche und sonst einige Aehnlichkeit hat. Dann bedeutet Liquidamber, Liquidambar, auch den Baum selbst, der dieses Harz liefert, welchen einige, wiewohl mit Unrecht auch Storaxbaum, andere aber Amberbaum nennen.

Dieser Baum gehört in die 8te Ordnung der 21sten Classe des Linnéischen Pflanzen-Systems, Monoecia Polyandria, und macht mit einigen verwandten Arten eine eigne Gattung aus, die nachfolgende Charactere hat. Die männlichen Blumen kommen in einem länglichen Kätzchen, haben eine allgemeine vierblättrige Hülle, keinen Kelch und keine Blumenkrone, aber zahlreiche kurze Staubfaden und doppelte Staubbeutel. Die weiblichen Blumen kommen in einer rundlichen Kugel, haben eine vierblättrige allgemeine Hülle, einen glockenförmigen, warzigen, eckigen, aus meh-

*) Green's Handbuch der Chemie, 2ter Theil. §. 1635.

mehreren dicht beysammen stehenden Blättchen zusammen gesetzten Kelch; aber keine Blumenkrone. Zwey Fruchtknoten, von denen jeder einen Griffel hat. Die Frucht besteht aus zwey viersamigen Kapseln; die nach der inneren Seite zu aufspringen. Die Samenkapseln behalten unterhalb den Kelch, und stehen dicht in kugelförmiger Gestalt beysammen. *)

Hier sind zu merken:

1) Liquidambar *Styraciflua*. Virginischer Amberbaum. (Fließender Liquidamber, fließender Amberbaum, Storaxbaum, Güldenbaum, ahornblättriger Amberbaum; Engl. The maple leaved storax tree, the sweet Gum tree, the white Gum; Franz. Le Copalme.

Die Blätter handförmig-gelappt; die Winkel der Adern an der Blattbasis behaart.

L. foliis palmato-lobatis: sinubus baseos venarum villosis. Aiton Hort Kewens. III. p. 365. Willd. Berl. Baumz. p. 172. Du Roi Harbk. wild. Baumz. Th. I. p. 527. (ed. Pott.)

L. foliis palmato-angulatis: lobis indivisis acutis. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. IV. p. 511. Houttuyn Linnéisch. Pflanz. Syst. Tom. II. p. 344.

Dieser Baum, der in Virginien, Carolina und Mexico, doch auch hin und wieder noch bis Neuengland hin zu Hause ist, wird daselbst sehr ansehnlich. Sein Stamm erreicht zuweilen eine Dicke von 30 Fuß im Umfange und eine Höhe wie unsere Eichen. Er liebt einen niedrigen, et-

*) Willdenow's Berlinische Baumzucht. S. 172.

was thonhaltigen Standort, und gedeihet sogar im Wasser. Der Stamm treibt viele Seitenzweige, die eine pyramidalische Krone bilden, unten indessen gewöhnlich abfallen. Die Blätter haben 2 Zoll lange Stiele, sind winklich, mit fünf bis sieben zugespitzten, am Rande gesägten, abstehenden Lappen, oben dunkelgrün, und unten etwas heller. Ein starkes, süßes, klebriges Wesen schwitzt aus ihren Poren, und dieses macht, daß sie beym Anfühlen an den Fingern kleben bleiben. Frisch zwischen den Fingern zerrieben duften sie einen harzreichen, angenehmen Geruch aus, und im Geschmacke sind sie etwas bitter und zusammen ziehend. Im Herbste werden sie völlig roth. Die Blumen erscheinen etwas früh, männliche und weibliche auf einem Stamme, aber getrennt, und haben die oben beschriebene Gestalt.

Die Rinde dieses Baums ist aschgrau. Das Holz ist weich, und läßt sich ungemein glatt verarbeiten, weil die Stämme öfters feine Adern haben. In Amerika wird solches zu verschiedenen Hausgeräthen genutzt. Die in dasselbe mit einem Messer geschnittenen Buchstaben sollen einem Kupferstiche ähnlich seyn, und nach den Versuchen anderer ist es das tüchtigste Holz, um gegossene Arbeit darin zu verfertigen. Es hat übrigens aber die Eigenschaft, daß es sich von der Nässe ungewöhnlich stark ausdehnt und von der Hitze zusammen zieht. Man darf es bey verarbeiteten Sachen also nicht an das Feuer und die Sonne bringen, weil es sich in die wunderlichsten Figuren wirft. In freyer luft verfault es bald. Die kleinen Reiser dieses Amberbaums geben ein gutes Räucherwerk ab.

Das bekannte Harz dieses Baums, von dessen Eigenschaften und Gebrauche man im Art. Ambra, Th. 1. S. 623. Nachricht findet, gewinnt man in den wärmeren Gegenden von Amerika durch Einschnitte, die im Frühlinge in die Rinde gemacht werden, wenn der Saft in die Bäume tritt. Aus diesen schwitzt dann ein Saft, der von der Sonne zu einem dicken Harze bereitet wird. Die Sonnenwärme ist hierzu durchaus nöthig, denn in den kälteren Theilen von Amerika, wo dieser Baum fast mit der nähmlichen Stärke wächst, würde man vergebliche Versuche anstellen, um dieses Harz zu gewinnen. Dieses Harz wurde sonst mit dem flüssigen Storax, mit dem es übrigens viele Aehnlichkeit hat, für einerley gehalten, woher auch der Nahme Storaxbaum gekommen ist. Nach einigen neueren Schriftstellern ist es aber verschieden davon, und der Storax wird von einem ganz anderen Baume gewonnen. Man sehe Houttuyn's linnéisches Pflanzen-System I. Th. S. 636.

Der Gebrauch des Amberharzes ist jetzt nicht mehr so häufig als sonst, und das wahrscheinlich deshalb, weil man es selten unverfälscht erhält. In Amerika, wo man es aus der ersten Quelle bekommen kann, verfertigt man vorzüglich einen vortrefflichen Wundbalsam daraus.

In England dauert dieser Baum die Winter ziemlich gut im Freyen aus, besonders wenn man sich den Samen dazu aus den nördlicheren Provinzen von Amerika hat bringen lassen. In Deutschland leiden seine Aeste häufig von der Kälte, und das vorzüglich schon im Herbst, welches daher kommt, weil er noch spät treibt; wenigstens sind die Versuche im botanischen Garten

bey

bey Berlin und in den Pflanzungen zu Harbke nicht sehr günstig ausgefallen.

Um das Gedeihen dieses Baums zum Anpflanzen in den englischen Parthien und Lustgärten zu befördern, verfährt man nach des Herrn von Burgsdorfs Erfahrungen *) etwa auf folgende Weise. Man zerreibt zuvörderst die kugelförmige Frucht, die von der Größe einer wälschen Nuß ist, und erhält eine Menge sehr kleiner Samen daraus. Diese werden in einen Kasten gesäet, mit weniger Erde bedeckt und den ersten und zweyten Winter unter Obdach gebracht. Das Aufgehen wird unter einem Mistbeetfenster und durch öfteres Begießen befördert, so wie man sie überhaupt etwas feucht halten muß. Im dritten Frühlinge setzt man sie in den untern Theil der Baumschule an einer beschützten Seite, einen Fuß aus einander, gibt ihnen Schatten, des Winters aber eine Reisigdecke. Hierdurch gewöhnen sie sich nach und nach an unser Klima, und halten in der Folge in einer niedrigen, beschützten, schattigen Lage und in gutem Boden unsere Winter unbedeckt aus, wenn sie im Frühlinge ausgepflanzt werden.

Der Herr Aiton hat in seinem Hort. Kewens. noch einen Baum angeführt, den er Liquidambar *imberbe* nennt, und der mit dem vorstehenden Aehnlichkeit haben muß, weil er sich der angegebenen Differenz zu Folge vorzüglich nur durch den Mangel der Haare an den Winkeln der Blattadern unterscheidet. Auch führt Miller noch eine andere Art auf, die er Liquidamber orientalis nennt, welche fünflappige, am

*) S. dessen Anleitung zur Erziehung der Holzarten, 2te Aufl. 2 Th. S. 153.

am Rande nicht gesägte, sondern ausgeschweifte und vorne stumpfe Blätter haben soll. Da von diesen sonst aber wenig bekannt ist, so können sie hier übergangen werden.

2) Liquidambar *peregrinum*. Fremder Amberbaum.

Die Blätter länglich, mit wechselsweise am Rande befindlichen Aushöhlungen.

L. foliis oblongis, alternatim sinuatis. Linn. Syst. Plant. ed. Reich. P. IV. p. 171. Houttuyn Linn. Pflanz. Syst. Th. II. p. 346.

Myrica foliis oblongis alternatim sinuatis. Hort. Cliff. 456. Gronov. virg. 153.

Dieser Baum ist gleichfalls in Nordamerika zu Hause, und soll die Größe des unter N. 1. beschriebenen beynahe erreichen. Er unterscheidet sich von demselben auf den ersten Anblick durch seine länglichen Blätter, die auf beyden Seiten abwechselnd mit Aushöhlungen versehen sind, und also mit dem Milzkraute, Asplenium Ceterach L. Aehnlichkeit haben, weshalb Linné ihn zuerst auch sehr passend Liquidambar asplenifolia nannte.

Nach des Herrn Marshal's Angabe *) soll eine Blätter-Infusion als ein adstringirendes Mittel im Durchfalle ꝛc. ꝛc. genommen werden. Man muß indessen beynahe vermuthen, daß die von Marshal beschriebene Art, obgleich er sie für die hier genannte Linnéische hält, eine neue sey, indem er sie als einen kleinen, kaum 3 Fuß

*) S. dessen Beschreibung der wildwachsenden Bäume und Staudengewächse von Nordamerika. Leipzig 1788. 8. S. 133.

3 Fuß hohen Strauch angibt, die linnéische aber ein beträchtlicher Baum wird.

Liquidateur, ist jemand, der das Geschäft hat, die Schulden eines Staats oder einer Privat-Person zu bezahlen, auszugleichen, oder sonst in Richtigkeit zu bringen.

Liquidation, s. unter Liquid, oben, S. 599.

Liquidations-Proceß, so wie Liquidations-Rechnung, s. unter Schuld.

Liquidiren, s. unter Liquid, oben, S. 599.

Liquidum, s. eben daselbst.

Liquios-Inseln, s. Liquejo-Inseln, oben, S. 460.

Liquiritia ist im Art. Lakritze, Th. 59. S. 23. nach Süßholz verwiesen.

Liquitaya, s. unter Braunwurz, Th. 6. S. 557. oben.

Liquor ist ein lat. Wort, welches die Flüssigkeit einer Sache, und dann die flüssige Feuchtigkeit selbst bedeutet. Bey den Physikern versteht man unter Liquoren, lat. Liquores auch Liquida, Franz. (im allgemeinen nähmlich,) Liqueurs, *) Liquides die tropfbaren Flüssigkeiten. In diesem Sinne nennt man alle Fluida liquoren, die keinen hohen Grad von Elasticität besitzen, deren Oberflächen also in Gefäßen einen wagerechten Stand annehmen, z. B. Wasser, Weingeist, Oehl, Queckſilber, geschmolzene Metalle. Vorzüglich gibt man diesen Nahmen aber solchen Substanzen, die in hohem Grade flüssig sind, d. i., deren Theile sich leicht trennen und beym Aus-

*) Hier wird Liqueur in seiner ursprünglichen allgemeineren Bedeutung genommen; in der besonderen Bedeutung, wo man feine Branntweine darunter versteht, ist es oben, S. 467. u. flg. vorgekommen.

Ausgießen viele und kleine Tropfen bilden; dagegen man zähe Flüssigkeiten, z. B. consistente Oehle, Syruppe, bey geringer Wärme zerlassenes Wachs oder Siegellack u. dergl. nicht gern liquoren nennt.

Liquor amnii, ist das Wasser, worin die Frucht im Mutterleibe schwimmt, welches auch das Wasser in der Nachgebuhrt genannt wird. Man s. den Art. Hebamme, Th. 22. S. 533. n. 4. Diese Flüssigkeit ist etwas schleimig oder öhlartig. In den ersten Zeiten der Schwangerschaft übertrifft ihre Menge das Gewicht des Kindes um vieles; im dritten Monathe ist sie mit dem Gewichte des Kindes etwa gleich, und bey der Geburt beträgt sie etwa nur $\frac{1}{4}$ vom Gewichte des Kindes. Die Art der Erzeugung dieses Wassers ist nicht mit Gewißheit bekannt. Die Bestimmung desselben ist eines Theils um dem Kinde zu seiner Entwicklung Spielraum zu verschaffen, es vor dem Drucke einzelner Theile zu schützen, und ihm vielleicht auch mit zur Nahrung zu dienen. Der Nahme kommt von dem griechischen Worte ἀμνιον her, welches die innere dünne Haut, die dieses Wasser zunächst umschließt, bedeutet.

Liquor anodynus martialis, sonst die Bestuscheffische Nerventinctur oder de la Mottische Tropfen genannt, (Tinctura nervino-tonica flava), s. schmerzstillende Tropfen, im Buchstaben S.

Liquor anodynus mineralis Hoffmanni, die so genannten. Hoffmannischen Tropfen, s. eben daselbst.

Liquor vini probatorius, s. unter Weinprobe.

In Ansehung der mancherley andern Flüssigkeiten, die auch gewöhnlich mit dem Nahmen li-

liquor belegt werden, muß ich auf die Bücher verweiſen, die von der Chemie, der Apothekerwiſſenſchaft und einigen verwandten Fächern handeln.

Liquoriſt iſt jemand, der ſich damit beſchäftigt, feine Branntweine, Liqueurs, im engeren Sinne, (ſ. oben, S. 467. u. flg.) zu verfertigen.

Lira, Franz. Lire, Licre, iſt eine erdichtete Münze oder ein Münzwort in Italien, das zum Buchhalten und Wechſeln gebraucht wird, und nach Verſchiedenheit der Orte von verſchiedener Währung iſt.

1) Zu **Venedig** hat die lira 20 Soldi zu 12 Bagattini, und beträgt nach unſerm Gelde ungefähr 3 Groſchen $2\frac{1}{2}$ Pfennig, indem 5 venetianiſche lire 1 Gulden, und $7\frac{1}{2}$ lire 1 Rthlr. nach unſerm Gelde, und 22 lire 1 Zechine oder Dukaten ausmachen.

2) Zu **Genua** hat man zweyerley liren, nähmlich die **Lira corrente** und die **Lira di Banco**. Jene hat 20 Soldi, und thut nach unſerer Währung ungefähr 5 Groſchen, wie daraus erhellet, weil $4\frac{4}{5}$ lire 1 Rthlr. unſers Geldes ſind; dieſe aber hat 100 Soldi oder 5 lire correnti.

Im Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode, Januar 1798. S. 71. werden die Lire zu Genua anders beſtimmt. Es heißt daſelbſt in der Note: Der Lire hat 20 Soldi, und eine Soldi 12 Denari. Nach Valuta di Banco gerechnet gehen $50\frac{1}{32}$ Lire auf die Cöln. Mark, und 1 Lire iſt gleich 6 Gr. $4\frac{4}{5}$ Pf. Conventions-Münze.

3) Die lira zu Lucca iſt mit der genueſiſchen lira corrente von einerley Werth.

4) Zu **Turin**, in **Piemont** und **Savoyen** hat die lira ebenmäßig 20 Soldi, und beträgt nach unſerer Währung etwa 7 Groſchen,

indem unser Reichsthaler zu Turin $3\frac{1}{2}$ lire gilt, und 2 Paoli 1 lira machen.

5) Die mayländische lira ist auch 20 Soldi, und nach unserem Gelde ungefähr 4 Gr. 9 Pf., indem daselbst der Reichsthaler, deutscher Währung, 5 lire, und die Pistole 24 lire, der Filippo aber ungefähr $7\frac{3}{10}$ lire gilt.

6) Zu Florenz ist 1 lira 12 Crazie, und unsers Geldes etwa 12 Gr., indem 1 lira $1\frac{1}{2}$ Paoli, die spanische Pistole 20 lire, und der Dukaten oder Silberkrone $7\frac{1}{2}$ lire gilt.

7) Zu Livorno hat die lira 20 Soldi, und kommt im übrigen mit der Florentinischen überein.

8) Zu Bologna, wo die lira ebenfalls 20 Soldi hat, gilt solche unsers Geldes etwa 6 Gr. 8 Pf., indem daselbst der Reichsthaler, deutscher Währung, ungefähr $3\frac{3}{4}$ lire, und der Piaster $4\frac{1}{4}$ lire gilt.

9) Die lira zu Bergamo hat dieselbe Eintheilung, wie zu Venedig, und ist nach sächsischem Gelde 3 Gr. 2 Pf. werth.

10) Die von Parma ist ebenfalls von 20 Soldi, vergleicht sich aber nur 1 Gr. 8 Pf. sächsisch.

11) Die modenesische mit 2 Gr. 4 Pf.

12) Die Lira antica in Savoyen oder das alte Pfund, enthält im Schrot 125 Asen, im Korn 14 loth 10 Gr., und ist werth 7 Gr. 5 Pf. sächs. Endlich

13) Die lira zu Triest 3 Gr. sächsisch.

Ludovici encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon, umgearbeitet von Schedel. IVter Theil. Leipz. 1799. Col. 173.

Lirac, ein rother Franzwein, der besonders über Cette, an der Küste des mittelländischen Meers, ausgeführt wird. Er wird nach Trommel gehandelt.

Lire, eine Münze, s. **Lira**.

Lire, ein Städtchen, s. **Lier**, Th. 78. S. 666.

Lire heißt in der Schweitz auch ein rundes Butterfaß, welches zwischen zwey Hölzern angebracht ist, und durch beyde Boden eine Spille hat, mit welchen es in einem Zapfenlager der Hölzer liegt. In dieses Faß schüttet man die Sahne oder den Rahm und drehet dasselbe alsdann an der daran befindlichen Handhabe so lange herum, bis es Butter gibt. S. auch **Tonnenbutterfaß**.

Lirio, vor Zeiten Themiscyra, eine Stadt in Natolien am schwarzen Meere. In dieser Gegend haben die, in der alten Geschichte so berühmten Amazonen gewohnt.

Liriodendron, s. **Tulpenbaum**.

Lirion, s. **Lilie**, oben, S. 1.

1. **Lis**, (la) lat. Legia, ein Fluß in der ehemahligen Provinz Artois, jetzt im Depart. der Meerenge von Calais in Frankreich; entspringt zu Lisbourg, geht durch die Ruinen von Thérouenne; benetzt Aire, St. Verant u. s. w., und fließt bey Gent in die Schelde. Oberhalb Warneton nimmt sie die Deule auf. Die Quelle der Lis dient den Einwohnern von Lisbourg statt eines Barometers. Wenn es regnen soll, so wirft die Quelle mit ihrem Wasser Sand auf und wird dadurch trübe, und zwar um so trüber, je mehr es regnen wird. Bleibt aber der Sand auf dem Boden und folglich das Wasser hell: so ist dieß ein Zeichen von schönem Wetter.

2. Lis oder Lys (le), so heißt im Franz. die Lilie, s. oben, S. 1.

3. Lis, lat., s. Streit, Prozeß. Davon kommen die Redensarten öfters vor: lis litem serit, d. i. ein Streit gibt den andern. Lis pendens, lis sub judice, eine Sache, worüber noch prozessirt wird. Litis contestatio, s. unten.

Lis-Asphodel, s. Lilio-Asphodelus, oben, S. 103. und die daselbst angegebenen Artikel.

Lis de S. Bruno, das Anthericum Liliastrum L. s. Zaunblume.

Lis-Jacinte, s. Lilio Hyacinthus, oben, S. 103. und den daselbst angegebenen Artikel.

Lis-Glayeul, Lilio-Gladiolus der ältern Botanisten, oder Gladiolus L, s. Siegwurz.

Lis-Narcisse, s. Lilio-Narcissus, oben, S. 103.

Lisd'or, auch Lysd'or, eine alte französische Goldmünze, die 84 holländ. As wiegt; der Gehalt ist 23 Kar. 3 Gr., Inhalt 81,3 holl. As fein Gold, Werth 3 Rthlr. 5 G. 5 Pf. nach dem 20 fl. Fuß. Als die Münze noch in Cours war, galt sie 7 livres. Ludwig der XIV. ließ sie 1665 schlagen.

Lis orangé, s. Feuerlilie, oben, S. 17.

Lis pendens, s. unter 3. Lis.

Lis de Perse, s. Lilium Persicum, oben. S. 105.

Lis Royal, s. Kaiserkrone, Th. 32. S. 330.

Lis de Suse, s. Lilium susianum, oben, S. 106.

Lis de Vallées, s. Mayblümchen.

Lisards, oder Lisatz, eine Art baumwollener Zeuge, welche durch die ostindischen Gesellschaften aus Persien und Indien, auch von Mekka zu uns gebracht wird. Sie ist von verschiedener Güte und Feinheit, und liegt $2\frac{1}{4}$ Elle breit.

Lisberg, ein Hessendarmstädtscher Marktflecken, altes Bergschloß und Amt in der Wetterau, in der Grafschaft und Oberamt Nidda, bey Ortenburg.

Lisboa und Lisbona, s. Lissabon.

Lisbonine, eine portugisische Goldmünze, die vor dem 1722sten Jahre ausgeprägt worden. Sie ist nichts anders, als eine einfache Monda (Moi d'or) oder $\frac{1}{5}$ Dobraon. Ehedem galt sie 4000, seit gedachter Zeit aber 4800 Rees. Ein Rees ist etwas weniger am Werthe, als ein Sächsischer Pfennig. Eine Lisbonine gilt daher 8 Rl. 2 — 4 Gr. Sächs. Wenn sie vollwichtig ist, von $\frac{48}{c}$ R., so soll sie folgendes Gewicht haben: 200. $_{30}$ Cöln. Eschen, 223. $_{80}$ Holländ. As, 3016 Cöln. Richtpf.

Lisbourg, ein Marktflecken von 104 Feuerstellen in Artois; (jetzt im Depart. der Meerenge von Calais,) führte sonst den Titel eines Marquisats, liegt am Ursprunge der Lis.

Lisburn, oder **Lisnagarvy**, ein Flecken am Fluß Lagenwater in der Grafschaft Antrim in Ulster in Ireland.

Lisca bianca, eine von den kleineren liparischen Inseln. S. oben S. 385. In alten Zeiten hieß sie Evonymos.

Liscka, s. Marcklissa.

Lischau, ein Marktflecken, im Bechiner Kreise, in Böhmen, dem Fürsten von Schwarzenberg gehörig.

Liser, der Nahme zweyer Flüsse; der eine im Herzogthume Kärnthen, der andere in der Eiffel im Chur-Rheinischen Kreise.

Lisere, ist ein geblümter Zeug, dessen Grund Gros de Tours ist, bey dem die Blumen aber durch den

den Einſchlag gebildet werden. Seine Breite iſt mit der Breite des Damaſtes einerley. Oft macht man dieſe Zeuge von verſchiedener Einrichtung zugleich, ſo daß ſich nicht allein Blumen, ſondern auch Canale, Atlaß und Gros de Tours darin bilden. Man macht ihn bald leicht bald ſchwer, d. i., man macht beyde Arten von einerley Breite, aber die Anzahl der Kettenfaden iſt ungleich, indem bald 8, bald auch nur 4, oder gar nur 3 Faden in ein Maillon oder Rieth kommen. 800 Maillons mit ihren Harniſchletzen iſt gemeinhin die beſtimmte Anzahl des Harniſches, und darin hat man bald mehr bald weniger Faden, nach Beſchaffenheit der Güte des Atlaſſes, und nachdem Mode, Gebrauch und Nuzzen dieſe Sache beſtimmen.

Wir wollen annehmen, dieſer Zeug ſoll nicht allein durch den Zug Blumen erhalten, ſondern er ſoll auch Canale haben. Sein Grund ſoll an einigen Stellen Atlaß, an andern aber Gros de Tours ſeyn. Ferner ſollen die Blumen ſich mit einem Schergen-Köper verbinden. Man braucht alſo zu dieſem Zeuge nicht allein den Harniſch mit dem Zampel, ſondern auch verſchiedene Schäfte, deren Anzahl hier bis 18 ſteigt. Denn erſt braucht er 4 Schäfte zur Serge-Verbindung, 4 zum Gros de Tours, 8 zum Atlaß, und 2 zum Canale. Alle dieſe Schäfte werden durch 8 Fußtritte in Bewegung geſetzt, wie ſich in der Folge zeigen wird. Geſetzt, dieſer zum Beyſpiel genommene Zeug ſoll nicht allein Liſere-Blumen haben, welche durch den Harniſch und Zampelzug hervorgebracht werden, ſondern es ſollen ſich auch Canale-Streifen, und dazwiſchen auch Atlaß-Streifen, worin kleine Blümchen ſind, zeigen. Folglich müſſen alle dieſe Figuren

durch verschiedene Einrichtungen bewerkstelligt werden. Die Blumen in dem lisere werden durch den Zug, und vermöge des Einschlagsfadens hervorgebracht; denn dieser letzte bildet dieselben. Deswegen lieget auch denn der Einschlag ganz frey auf den Kettenfaden. Wenn die Blumen nun groß sind, so werden sie auch durch lange freyliegende Faden gebildet, und es würde der Dauer entgegen seyn, wenn alle diese bildende Einschlagsfaden so frey liegen blieben. Deswegen mußte man auf Mittel denken, diese Faden vermittelst der Kettenfaden zu verbinden. Daher werden gleich vorne vier Schäfte angebracht, welche diese Verbindung bewerkstelligen. Man nennt diese Schäfte legage, und man hat kein eigentliches deutsches Wort, welches dieses französische Kunstwort ausdrückt. Im Deutschen müßte man diese Schäfte die Verbindungsschäfte der Blumen nennen.

Die ganze Einrichtung dieses Zeuges muß auf folgende Art bewerkstelligt werden. Der Zeug ist $\frac{3}{4}$, auch $\frac{13}{16}$ Ellen breit, steht 800 Rieth hoch im Blatt, und wenn er von guter Art seyn soll, so sind 8 einfache oder 4 doppelte Faden in jedem Rieth und so viel auch in jedem Maillon, so daß zu einer Kette überhaupt 3200 doppelte Faden gehören. Sobald aber noch andere Figuren, als bloß lisere-Blumen, hineingewebet werden sollen, als z. E. bey diesem zum Beyspiel genommenen Zeuge, so müssen noch mehrere Faden geschoren werden. Zu dem zum Beyspiel angenommenen lisere muß der Fabrikant drey Ketten scheeren, als die große Kette, welche den lisere- und den Gros de Tours-Grund macht; eine zweyte, welche die Atlaßstreifen mit ihren

darin befindlichen Blumen hervorbringt; und endlich eine dritte, woraus der Canale entsteht.

Vermöge seines zu diesem Zeuge gemachten Entwurfs, wobey die entworfene Patron ihm zur Richtschnur dienet, muß er alle Kettenfaden berechnen, wie viel er in jede Kette scheeren soll, und nachdem er alle drey Ketten geschoren hat, so muß er folgende Einrichtung treffen.

Der Seidenwürker bringet seine drey Ketten-Bäume auf den Stuhl, so daß die stärkste Kette oben, die schwächste aber unten zu liegen kommt. Seinen Harnisch hat er nach Maaßgabe der Vielheit der zu webenden Blumen in mehr oder wenigere Theile getheilt, und wir wollen annehmen, daß sich hier überhaupt drey Reihen Lisere-Blumen bilden sollen; diese Blumen sind von ziemlicher Größe. Ferner soll sich an dem Zwischenraum von einer lisere-Blume bis zur andern in dem Gros de Tours-Grunde eine Streife von Atlaß bilden, worin nicht allein abermahls kleine lisere Blumen sind, sondern auch jede Atlaßstreife von zwey Canale-Banden eingeschlossen wird. Endlich sollen selbst noch in den glatten Gros de Tours-Stellen ganz kleine Blümchen von lisere sich bilden. Nach aller dieser Voraussetzung muß der Fabrikant den Harnisch folgendergestalt einrichten:

Erst kommt eine Atlaßstreife mit Canale. Deswegen ziehet er erst so viel Faden von der Canale-Kette wechselsweise mit den Gros de Tours-Streifen in den Harnisch und die Canale-Schäfte 17 und 18, Fig. 4696. ein. Nemlich, erst ziehet er einen doppelten Gros de Tours Faden in ein Maillon, und einen doppelten Canale-Faden ziehet er neben dem Maillon vorbey nud in den hintersten Schaft 18. Hierauf ziehet er

wieder einen Gros de Tours-Faden in das folgende Maillon, und abermahls einen Canale-Faden in den zweyten Schaft 17. So fährt er fort, wechselsweise diese Faden in die Maillons und Canale Schäfte einzuziehen, bis die erforderliche Anzahl Faden durchgezogen ist. Alle Faden des Canale gehen neben den Harnischletzen vorbey, ohne die Maillons zu berühren, so wie auch die Grundfaden vor den Hebeln der Canale-Schäfte vorbeygehen. Die Canale-Schäfte haben keine Augen, sondern hängen nur mit ihren Fadenschleifen oder Hebeln einer in der andern, und alle Canale-Faden liegen auf den Hebeln. Die Gros de Tours-Faden gehen aber neben jedem Hebel vorbey. Ob nun zwar die Gros de Tours-Faden diese Hebeln vorbeygegangen sind, so müssen sie doch in die Gros de Tours-Schäfte 8, 7, 6, 5, einpassirt werden, und zwar gleichfalls so, daß sie auf den Hebeln zu liegen kommen. Dieses geschiehet nun auf die schon bekannte Art, von hinten nach vorne, nehmlich von dem 8ten nach den 7ten Schaft. Diese sämmtlichen Faden sind alle die andern Schäfte, sowohl die Atlaßschäfte 16 bis 10, als auch die Legage Schäfte 4 bis 1 vorbeygegangen, weil sie mit diesen nichts gemein haben. Sobald der Canale einpassirt ist, so hat der Fabrikant sich schon so viel Platz im Harnischbrete, als er noch zu dem bloßen glatten Grunde gebraucht, welcher zwischen dem Canale und Atlaß entstehen soll, leer gelassen, weil diese Kettenfaden nur bloß in die Schäfte 8 bis 5 einpassirt worden, da dieselben nur ganz glatten Grund machen. Alsdenn folget die Atlaßstreife, und hier wird ein doppelter Grundfaden in jedes Maillon, und alsdenn zwey einfache Atlaßfaden neben den Maillon vorbey

in

in die Atlaßschäfte von 16 bis 9 einpassirt, und so immer wechselsweise fort. Diese Faden beyder Art haben wieder nichts gemein mit einander. Die Atlaßfaden berühren die Maillons nicht, und die Gros de Tours-Faden nicht die Atlaßschäfte. Aber diese müssen auch, so wie oben, in die Schäfte 8 bis 5 einpassirt werden. Nunmehr folgt wieder eine bloß glatte Stelle, welche, wie vorher behandelt wird, und hierauf die Canale-Bande. Hiernächst kommt die breite glatte Grundstelle, worin sich kleine Blümchen bilden sollen. Hier ziehet der Seidenwürker von der Gros de Tours-Kette immer vier doppelte Faden wieder in die Gros de Tours-Schäfte. So macht er es auch mit den Stellen, wo die großen lisere-Blumen gebildet werden, außer daß er noch die Faden zu diesen Blumen in die Schäfte 4 bis 1 folgendergestalt einpassiret. Denn da diese Blumen von großem Umfange sind, der Einschlagsfaden daher in sehr langen Theilen auf dem Zeuge in dem Innern seiner Blumen liegt, und daher nicht hinreichend befestiget ist, so hat man auf Mittel denken müssen, diese bildende Einschlagsfaden mit den Kettenfaden in sich selbst zu verbinden, und die Blumen hierdurch dauerhafter zu machen. Denn wenn Faden ganz frey, und zwar in ziemlicher länge liegen, und nirgends eine Verbindung haben, so kann es wohl nicht fehlen, daß solche Stellen dem Zerreissen unterworfen sind, und daher eher abgenutzt werden. Wenn aber unter diesen Faden eine Verbindung ist, so liegen sie desto fester auf den Kettenfaden, und können nicht so leicht zerreißen. Damit aber diese Verbindung auch ein Ansehen habe, so ist solche so eingerichtet, daß sie einen kleinen Köper macht. Da aber die Ver-

bindung nicht an allen Stellen in den Blumen geschehen soll, sondern nur an den großen, so müssen auch nicht alle Kettenfaden in die Legage- oder Verbindungsschäfte einpassirt werden, sondern nur die, welche weit über gesprungen. Hiernach muß nun auch nachher die Einrichtung des Zampels getroffen werden, wie sich in der Folge zeigen wird.

Der Seidenwürker ziehet demnach einen Faden in den Schaft 4, a, b, Fig. 4696. Alsdenn läßt er 2 Faden neben diesen Fadenschleifen des Schafts vorbeygehen, ohne sie in die Hebel zu ziehen. Denn ziehet er den 4ten Faden in den Schaft 3, gehet wieder den 5ten und 6ten Faden vorbey, ziehet aber den 7ten wieder in den Schaft 2. Nachdem er wieder den 8ten und 9ten Faden vorbeygegangen ist, so passirt er den 10ten Faden in den Schaft 1. Er passirt also von diesen 10 Faden nur 4 in die Schäfte, und 6 Faden werden nicht einpassirt. Alle einpassirte Faden liegen unter den Hebeln, weil diese Schäfte bey dem Gebrauch heruntergehen müssen. So wie er nun diese 10 Faden einpassirt hat, so macht er es an allen zum Lisere gehörigen Stellen. Nunmehr hat er einen Theil einpassirt, und so fährt er fort, auf die nehmliche Art seine ganze Kette zu behandeln. Sobald er hiermit fertig ist, passirt er seine Faden durch das Riethblatt. An den Canale-Stellen passirt er vier doppelte Canale-Faden, und eben so viel Gros de Tours-Faden in ein Rieth. Denn weil der Canale auf der rechten Seite gleichsam auf dem Gros de Tours-Grunde aufliget, jedes besenders, ob zwar in eins, sich abbindet, indem auf der rechten Seite nur Canale, auf der linken Gros de Tours zu sehen ist; so müssen auch die Faden,

je-

jeder besonders, im Rieth sich abbinden. Denn eine jede Art Faden wird durch ihre Schäfte, worin sie passiret sind, gehoben, und scheidet sich dadurch von einander. Zu den Atlaßstellen werden gleichfalls 4 doppelte Gros de Tours- und 8 einfache Atlaßfaden in ein Rieth einpassirt, und an den Lisere-Stellen 4 doppelte Faden.

Nunmehr schreitet der Fabrikant zum Anschnüren seines Parts, oder zur Verbindung der Schäfte mit den Fußtritten. Ich habe schon gesagt, daß hier 8 Fußtritte alle 18 Schäfte in Bewegung setzen, so wie ich auch schon die Ordnung, wie sie auf einander folgen, oben gezeigt habe. Der Fabrikant verbindet zuerst die Legage-Schäfte mit den Tritten, und bindet den Schaft 4, a, b, Fig. 4696. unmittelbar mit seiner Schnur an den Fußtritt 1, a, c, denn dieser Schaft muß heruntergehen. Den folgenden Schaft 3 bindet er abermahls unmittelbar an den Fußtritt 3, und gehet also den 2ten vorbey. Alsdenn bindet er den Schaft 2 an den Fußtritt 5, und endlich den Schaft 1 an den Fußtritt 7, so daß immer bey dem 2ten Tritt einer von diesen Schäften heruntergehet. Man kann in der angezeigten Figur diese Verbindung der Tritte mit den 4 Schäften bemerken. Die Quadratlinien von 1 bis 18, a, b, sind die Schäfte, die aber, von a nach c, 1 bis 8, die Fußtritte. Die Verbindung dieser 4 Schäfte ist mit Strichen bezeichnet, so wie die andern mit Punkten und Kreuzen bemerkt sind, damit man eine jede Verbindung jeder Art Schäfte mit den Fußtritten deutlich unterscheiden kann.

Auf diese 4 Schäfte folgen die 4 Gros de Tours-Schäfte. Von diesen gehen immer zweymahl die nehmlichen 2 Schäfte herauf, und 2 blei-

ben stehen, und wechseln also immer nur erst bey dem 3ten Tritt, wie 5 bis 8 in der Figur zeiget.

Nun folget die Verbindung der Schäfte 9 bis 15, welche den Atlaß bilden. Es wäre überflüßig, diese Verbindung hier zu zeigen, da im Art. Atlaß, Th. 2. S. 626. davon schon etwas vorkommt, und in der Figur die Schäfte, so mit Kreuzen bezeichnet sind, wie sie an die Tritte gebunden werden.

Endlich werden die beyden Schäfte 17 und 18 ein einzigesmahl an den Fußtritt 8, a, c, angebunden, weil selbige nur ein einzigesmahl, wenn die Fußtritte einmahl durch getreten sind, bey diesem letzten Tritt in die Höhe gehen, und die Abbindung des Canales bewerkstelligen, sonst aber bey allen 7 Tritten stehen bleiben. Alle Schäfte, außer denen Legage-Schäften, sind mit ihren langen Latten an die Fußtritte angebunden, weil sie allemahl nur in die Höhe, niemahlen aber heruntergehen, indem sich unterwärts Atlaß bildet.

In Ansehung der Einrichtung des Zampels *) ist hier nur zu erinnern, daß man bey dem Einlesen der Patrone manchmal doppelte Lagen in ein und eben derselben Reihe Quadrate machen muß. Denn da, wie gedacht, die Lisere-Blu-

*) Der Zampel, welcher bey der Verfertigung des Damastes, Moirs und des Liseres gebraucht wird, bestehet aus senkrechten Schnüren, welche an der einen Seite des Stuhls mit einer Ruthe neben einander ausgebreitet und gut ausgespannt befestiget sind. An den untersten Enden sind alle diese Schnüre an einen Stock, welcher der Zampelstock genannt wird, befestiget. Mit den obersten Enden ist aber eine jede Zampelschnur an eine Rahmschnur befestigt, wobey vorausgesetzt wird, daß eben so viel Zampelschnüre als Rahmschnüre zum Zuge gebraucht werden.

Blumen an den großen Stellen köperartig verbunden werden sollen, so ist auch die Patrone also punktirt, daß die Faden, welche verbunden werden sollen, durch eine andere Farbe unterschieden sind. Alle diese punktirte Faden in der nemlichen linie der Quadrate werden zu einer besondern laße eingelesen. Wenn also diese laße gezogen wird, so können durch die legage-Schäfte die erforderlichen Faden zur Verbindung in dem Innern der Blumenstellen heruntergehen, um sich zu verbinden. Man kann also leicht erachten, daß der Patronenzeichner hier seine ganze Geschicklichkeit zeigen muß, um die Quadrate dieser Faden so zu punktiren, daß die Punkte mit diesen Faden genau übereinstimmen. Denn nur alsdenn können sich diese Stellen verbinden, wenn die dazu erforderlichen Faden in die Höhe gehoben werden, um von diesen die erforderlichen Faden zur Verbindung durch die Schäfte niederzuziehen. Da ferner nicht alle Faden hintereinander weg durch die Schäfte passirt sind, sondern immer zwey übergangen werden, so sind auch nur wenige Quadrate der Patrone punktirt. Also sind auch nur wenige Zampelschnüre in einer solchen laße, und von den Faden, die durch diese laße gezogen werden, gehet allemal nur der vierte Faden zur Verbindung herunter.

Der Fabrikant liefet also auf die schon erwehnte Art seine laßen ein. An den Stellen, wo zur Verbindung Quadrate ausgezeichnet sind, macht er, wie gedacht, eine besondere laße; in solche linien aber, wo diese nicht vorkommen, macht er nur eine laße; und so folgt er beständig seiner Patrone. Uebrigens ist alles mit dem vorigen gemein.

Nach-

Nachdem sein ganzer Stuhl bis zum Weben eingerichtet ist, so zieht der Junge seinen ersten Latz. Der Weber tritt seinen ersten Fußtritt, und der 5te und 7te Schaft zum Gros de Tours gehet in die Höhe, so wie auch der letzte Atlaßschaft 16. Der erste Legage-Schaft ist zwar auch heruntergegangen, da aber hier bey diesem ersten Zug von den Stellen, welche Verbindung machen sollen, noch nichts besonders in die Höhe gegangen ist, so geschiehet auch noch keine Verbindung. Von dem Faden zum Gros de Tours ist die eine Hälfte stehen geblieben, die andere Hälfte aber in die Höhe gegangen; und von dem bildenden Atlaß der 7te Faden gleichfalls in die Höhe gegangen, und diese beyden Arten von Schäften haben zum Einschuß Fach gemacht. Die bildenden Kettenfaden des Lisere sind überall in die Höhe gegangen, die Canale-Faden bleiben aber sämtlich unten stehen. Der Seidenwürker schießt seinen Einschlagsfaden (welches ein aus verschiedenen Faden zusammen doublirter Faden ist) ein, und tritt wieder; der Junge zieht gleichfalls, es sey nun wieder ein großer oder kleiner Latz; die nemlichen Gros de Tours-Schäfte gehen wieder in die Höhe, die Atlaßschäfte wechseln, und diese verbinden den Atlaß in einer Zerstreuung, weil die Faden schräge abwechseln. Der Gros de Tours verbindet sich nunmehr gleichfalls, wenn der dritte Tritt getreten wird, und da zweymal die nemlichen Schäfte in die Höhe gehen, und also ein zwiefacher Einschlag geschehen ist, so bilden sich hierdurch die Ribben des Gros de Tours, sowohl in den ganz glatten Stellen, als auch in den Zwischenräumen der Blumen. Ist ein kleiner Latz zur Verbindung in die Höhe gezogen, so gehet mit dem Tritt ein Schaft mit dem vierten

Theil der gehobenen Faden herunter, und verbindet mit dem Einschuß die freyliegenden Faden in den Figurstellen; wo aber keine Verbindung ist, da liegen die bildenden Einschlagsfaden über den Kettenfaden ganz frey. Die Canale-Kettenfaden bleiben alle unten, bis zu dem achten Tritt; alsdenn gehen sie in die Höhe, und der Einschußfaden macht den Bund, d. i. er gehet über alle in die Höhe gehobenen Kettenfäden weg, und unterscheidet hierdurch die Vierecke der Canale von einander. Auf der obern Seite verbinden sich aber die zwischen den Canale Faden laufende Gros de Tours-Faden wie gewöhnlich. Da die Canale-Faden siebenmal unten bleiben, so ist auch auf der obern oder linken Seite nichts zu sehen, sondern alles ist Gros de Tours; wenn sie aber das achtemal in die Höhe zum Abbinden gehen, denn verlieren sie sich zwischen den Gros de Tours-Faden. Die Blumen des liseres scheinen nur ganz matt durch, wie beym Droguet.

Man macht diesen Zeug auch manchmal von zweyerley Farben, und alsdann bilden die Einschlagsfaden die Blumen von einer andern Farbe geschoren, und die Blumen gleichfalls von einer andern Farbe.

Wenn bloß lisere gemacht wird, ohne daß eine andere Einrichtung statt findet, denn sind weiter keine Schäfte, als die viere zum Gros de Tours, und es wird nur der Harnisch nach den verschiedenen Theilen, die Blumen bilden sollen, eingerichtet, und die Faden werden in den Harnisch und in die Schäfte, wie vorher gezeigt ist, eingezogen. Sind aber die Blumen groß, so werden auch wieder legage-Schäfte angebracht, und so, wie oben S. 618. gezeigt ist, behandelt.

Man

Man ist nicht im Stande, alle Abweichungen zu beschreiben, indem die Moden den grösten Antheil an den öftern Abänderungen der Muster haben. Wenn man aber die Haupteinrichtung dieses Zeuges kennt, so ist es leicht, auch die Veränderungen einzusehen.

Johann Carl Gottfried Jacobsson's Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland, IV Band, S. 38-50.

Lisere-Blumen, sind die Blumen in dem Zeuge, welches lisere (s. den vorstehenden Art.) genannt wird, die durch den besondern lisere-Satz entstehn.

Lisere des Sammtes, bey dem facionirten Sammet, besonders dem, der aus vielfarbigen Würfeln besteht, werden die viereckigen rauchen Rauten, durch gewisse Faden, die glatte Striche bilden, von einander geschnitten, die die Linien der rauchen Quadrate gleichsam durchschneiden. Dieses nennt man lisere. Es wird zu dieser Arbeit ein besonderer Tritt gebraucht, weil, wenn der lisere-Einschuß geschehen soll, der größte Theil aller Poil-Faden herunter gehen muß, weil der Einschuß zwischen dem rauchen Sammet glatt zu sehen seyn muß. Dieser Tritt wird gemeiniglich zwischen die andern Poil-Tritte gelegt, damit er bey dem Weben zur Hand sey. Wenn ein viereckiges Feld des facionirten Sammetes fertig ist, und der lisere-Tritt wird getreten, so gehen zwey Drittheile sämmtlicher Poil-Faden und alle Grundfaden herunter, und ein Drittheil der Poil-Faden gehet in die Höhe; alsdann werden drey Einschußfaden eingeschossen, nähmlich ein feiner, ein grober, oder auch wohl ein goldener oder silberner Lahnfaden, und endlich wieder ein feiner seidener Faden. Darauf wird ein Grundtritt getreten, der in seiner natürlichen Ordnung auf den

Richt-

Richttritt folgt, um die drey eingeschossenen Faden zu verbinden und anzuschlagen. Auf diese Art entstehen nach jeder Reihe Rauten solche Linien von lisere.

Lisere-Einschuß, der Einschußfaden, der in dem lisere die Blumen bildet, und von dem andern Einschußfaden an Farbe und Stärke verschieden ist.

Lisere Latzen, die in dem Zampel eingelesen sind, und den Zug thun, wodurch die Blumen im lisere entstehn.

Lisere-Tritt, derjenige Fußtritt im Seidenwirkerstuhl, wenn lisere Stoff gemacht wird, welcher allemahl, nachdem zwey Taffettritte getreten worden, getreten wird, und der nur bloß die zwey Schäfte, nähmlich den zweyten und vierten Schaft, welche durch den letzten Tafttritt herunter gezogen worden, so weit in die Höhe ziehet, daß sie dem ersten und dritten gleich zu stehen kommen; denn da jetzt der lisere-Zug mit den Kettenfaden, die den lisere bilden sollen, im Zampel gezogen wird, so würden die hinabgezogenen Kämme mit den Kettenfaden den Zug der Kettenfaden sehr hindern, weil sie niedriger als die andern liegen, daher sie denn von diesem Tritte in die Höhe gezogen, und alle Kettenfaden in eine gleiche Lage, zum Zug gebracht werden — Man vergleiche auch den Art. Lisere, oben, S. 612—624.

Liseron, Liset, s. **Winde** (die Pflanze, Convolvulus L.)

Liserons sind gewisse wagrechte Stäbe an dem Stuhl der Seidenweber, die im Deutschen bald Winden, bald auch Tümler genannt werden. S. das letztere.

Lisette, der franz. Nahme eines Insects, das die Fruchtknospen des Weinstocks und anderer Bäu-

me zernagt. Es läßt sich aber nicht genau bestimmen, was es für eine Art sey, da die Schriftsteller, die desselben erwähnen, es bald einen Käfer, bald eine Raupe nennen.

Lisianthus, der lateinische Nahme einer Pflanzengattung, die im Deutschen Bauchblume heißt. Linné kannte nur 2 Arten davon, jetzt zählt man schon 15, die indessen alle in Westindien, Südamerika und Madagascar zu Hause gehören, und zum Theil Sträucher, zum Theil krautartig sind. Da von ihrem Nutzen wenig bekannt ist, so kann man sie hier um so eher übergehen, da ihre Anzeige eigentlich für den Art. Bauchblume gehört.

Lister-Arbeit, s. Lisir.

Lisière, heißt Saumleiste oder Saalleiste des Tuches oder Zeuges, Gränze, Rain 2c. 2c.

Lisieux, oder Lizieux, lat. Lexovium, vormahlige Hauptstadt von Lieuvin in der Normandie, jetzt Hauptort eines Kantons im Departement des Calvados. Sie war vor Zeiten der Wohnsitz der Lexovier. Sie liegt 18 Meilen von Rouen, theils an einem Abhange, theils in einem Thale, dessen herrliche Wiesen eine gute Nutzung abwerfen. Die beyden Flüsse Orbec und Gosseu, von denen jener durch die Stadt fließt, und dieser ihre Mauern benetzt, vereinigen sich hier an der Ecke des Gartens des vormahligen Dominikaner-Klosters, welches eine schöne helle Kirche hat, und der Fluß bekommt hierauf den Nahmen Tougues, nach andern Touque.

Lisieux ist mit guten Gräben und Mauern versehn, worauf in gewissen Entfernungen Thürme errichtet sind. Sie hat gegen 1700 Feuerstellen, 4 Thore, und ist zwar eine alte, aber große und schöne Stadt. Vor jedem Thore liegt eine Vor-

stadt

stadt. — Der vormahlige hiesige Bischoff nannte sich einen Grafen von Lisieux und hatte 50000 livres Einkünfte, und einen Kirchsprengel von 580 Pfarren. Die Kathedral-Kirche ist ein altes ehrwürdiges Gebäude. Der bischöfliche Pallast ist ansehnlich, und hat eine Treppe, deren Architectur Beyfall verdient. Der Garten hat nicht nur artige Wasserfäll und Springbrunnen, sondern auch eine herrliche Aussicht, die sich über sechs Meilen erstreckt. Die Stadt hatte ihren besondern Gouverneur, und war der Hauptort einer Hebung und einer Election. Man trifft hier auch ein Collegium, ein Seminarium und ein Hospital an. Die vormahlige Abtey von adeligen Benedictiner-Nonnen hat eine ansehnliche Kirche mit einer Kuppel. König Heinrich von England und Herzog der Normandie stiftete sie. Es gibt verschiedene Klöster, unter welchen die Trinitarier die schönste Kirche besaßen. Auf dem Hauptaltare sind fünf große Statüen, die von Kennern gelobt werden. Diese Mönche hatten die Aufsicht über das Hospital. Das Kollegium ist mit dem Seminarium in einem schönen modernen Gebäude vereinigt, und liegt fast in der besten Gegend der Stadt. — Ein Bürger dieser Stadt, Nahmens Marin, soll die Windbüchsen erfunden, und dem Könige Heinrich IV. die erste überreicht haben.

Die Handlung von Lisieux beruhet größtentheils auf ihren Manufacturen, welche in einigen wollenen Zeugen, Leinwand und Leder bestehn. Die wollenen Zeuge, welche daselbst verfertigt werden, sind hauptsächlich diejenigen Gattungen von Zeugen, welche man Frocs nennt, ingleichen die Pinchinats. Diese und verschiedene andere wollene Zeuge, die in den Fabriken

der benachbarten Orte verfertigt werden, als die Sarschen von Verneuil, die Tiretaines von Fresne und Ecude, und die Frocs von Tarduet und Ronceret ꝛc. ꝛc., welche zu lisieux auf dem dasigen Bureau pour la marque et visite zur Schau gebracht und gezeichnet werden müssen, dienen insgesammt zur Bekleidung des gemeinen Volks, und werden von lisieux aus, größtentheils in der Provinz oder nach Poitou verkauft, wiewohl solche auch auf allen Seiten in andere Provinzen vertheilt werden. Die Leinwand, welche daselbst verfertigt wird, ist von zweyerley Gattung, nähmlich klare oder dünne, die von den Kaufleuten von Rouen stark weggekauft, mit dem sogenannten Kuffertuch sortirt, und sodann nach Spanien, und von da zum Theil nach Westindien geschickt wird. Meistens wird diese Leinwand unter dem Nahmen der Blancars und Cretonnes verkauft. Das Leder, das in den dasigen lohgärbereyen verfertigt wird, ist sehr gut.

Bey lisieux sind übrigens auch einige kalte mineralische Quellen, die eisenhaltig seyn sollen.

Lisignano, s. **Lixignano.**

Lisir, franz. Cordon a la ratière, darunter versteht man solche Treßbänder, die an beyden Kanten des Bandes einige linien breite Stellen haben, die abwechselnde Spiegel vorstellen, und der Seidenwirker **Canale**, der Bortenwirker aber **Lisir** nennt. Die Einrichtung dieser Stellen ist so getroffen, daß so wie beym Canale die Schäffte mit den Kettenfaden sich hier die Korten mit den Anschweiffaden in einer gleichen Abwechselung heben und liegen bleiben, und folglich die kleinen Spiegel bilden.

Lisirband, ein geblümtes Band, dessen Grund das Ansehn eines gerippten Gros de Tours hat, und zusammenhängende zerstreute Blumen, als Blätter gestaltet, vorstellet. Ein solcher fester, zusammenhängender Theil, der ein Paar Zoll lang ist, wechselt mit einem 1 Zoll langen Gitter ab, welches aus 7, mehr oder wenigeren schmahlen Streifen nach der Länge des Bandes besteht, die nur hin und wieder durch den Faden den des Einschlags zusammen gehalten werden. Der geblümte Theil wird wie gezogene Zeuge gewebt, da vermöge der Kegel, welche gezogen werden, die Korten des Stuhls, worin die Anschweiffaden zum Zuge eingereihet, und jene in die Hochkämme eingelesen sind, die eingereiheten Anschweiffaden, wenn die Hochkämme der gezogenen Kegel durch den Tritt gehoben werden, zu der bildenden Stelle in die Höhe gehoben werden, der Einschuß eingeschossen, und von den in die Höhe gehobenen Faden bedeckt werden und die Bilderstellen bilden. Wenn der Bortenwirker aber an den gitterartigen Theil kommt, so zieht er eine Welle, in deren Korten die Faden zu diesem Gitter eingereihet sind, und wenn die Hochkämme, worin diese Korten eingelesen sind, durch das Treten sich heben, so heben sich bloß einige Faden zu den schmahlen Streifen des Gitters. Die Anzahl der Faden richtet sich nach der Breite der Streifen. Er bewegt den Theil des Anschweifs der ersten Stelle z. B. rechter Hand dergestalt, daß er viermahl einschießen kann, und lenkt alsdann den Einschlag zu dem Theil des Anschweifs, woraus der zweyte Streif entstehen soll; hier wirft er abermahl die Schütze mit dem Einschlag viermahl durch, und auf eben die Art bey den übrigen Streifen.

Wenn er nun bey allen Streifen von der Rechten nach der linken viermahl eingeschlagen hat, so wiederhohlt er das nähmliche rückwärts von der linken zur Rechten; weil er jederzeit den Anschweif beym Einschlagen dichte zusammen zieht, so bleibt zwischen dem Streifen ein leerer Raum von einigen Linien, und so zwischen allen Streifen. Hin und wieder ist in diesem leeren Theile der Faden des Einschlags zu sehen, und hängt mit dem ganzen zusammen, und dieß entsteht, wenn der Weber sich von einem Streif nach jedesmahligem viersachen Einschlagen zu dem andern Streife wendet. Auf solche Art wechseln auf dem ganzen Bande jeder Zeit ein fester Theil mit einem Gitter ab. Auf den Seiten hat dieses Band Ringel, die durch ausgespannte Pferdehaare an jeder Kante entstehen. — Zu diesem Bande werden vier Wellen gebraucht. Die Litzenarbeit, welche zu der Besetzung der Frauenskleider gebraucht wird, verfertigt der Bortenwirker, der sich dann eigentlich Galanterie-Arbeiter nennt, so, wie das Gitter dieses Bandes.

J. K. G. Jacobssons technologisches Wörterbuch. 2ter Theil, S. 621—622.

Desselben Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland. Vierter Band, S. 383—386.

Liskowa, ein Flecken an der Wolga im Gouvernement Nowgorod in Rußland, woselbst sehr gute Leinwand verfertigt wird.

Lisle, der Nahme einiger Städtchen in Frankreich, die auch Isle geschrieben werden. Das eine liegt am linken Ufer der Dronne in Perigard, jetzt Hauptort eines Cantons im Depart. der Dordogne. Dieses hat 282 Feuerstellen. Ein anderes liegt bey Avalon in Bourgogne, jetzt Hauptort eines Cantons im Depart. der Jon-

Jonne. Ein drittes im vormahligen Venzisson, jetzt Hauptort eines Cantons im Depart. Vaukluse.

Lislebonne, s. Lillebonne, oben, S. 114.

Lisme, ist eine Art eines Tributs, den die Franzosen von la Calle, eigentlich die französisch-afrikanische Handlungs-Compagnie zu Marseille, den Algierern und Mauren des landes, nach den alten Verträgen, bezahlen, damit sie die Freyheit haben, Korallen zu fischen, und so wohl zu Calle, als zu Cap de Rose, zu Bonne und zu Colle oder Kallo damit zu handeln. Diese Abgabe besteht in 30000 Rlr. oder 5000 Guineen.

la Calle liegt etwa 36 franz. Meilen westwärts von Tunis an der Seeküste, und ist ein kleiner unfruchtbarer Felsen, der auf 3 Seiten vom Meere umgeben, und nebst dem Hafen von 15 Kanonen vertheidigt und etwa von 300 Menschen, theils Provençalen, theils Korsen bewohnt wird, die sich gleichsam der Handlungs-Compagnie verkauft haben, und ein beschwerliches Leben führen. Von diesen beschäfftigen sich einige bloß mit der Korallenfischerey, die aber seit verschiedenen Jahren zusehends abgenommen hat, indem auch die Waaren selbst unansehnlich und klein gewesen sind. Mehr sehe man in

Poiret's Reise in die Barbarey, oder Briefe aus Alt-Numidien, geschrieben in den Jahren 1785 und 1786. Straßburg 1789. 2 Theile 8.

Neue Erdbeschreibung von Afrika, von A. C. Borheck, 1 Band. S. 609.

Lismore, ist ein Flecken und schöner Sitz des Grafen von Cork, in der Grafschaft Waterford in Mounster in Ireland, und ehedem ein Bisthum, das mit dem Bisthum Waterfort vereinigt worden. Der Flecken schickt einen Deputirten zum Parliament.

Lisogno, ein Fluß im Herzogthum Mailand, welcher in der Grafschaft Anghiera in dem so genannten Val d'Inferno entspringt und in den Fluß Tosa fällt.

Lisonzo, lat. Sontius, ein Fluß, der in der zum Herzogthume Crain gehörigen Hauptmannschaft Tulmino entspringt, und in den Golfo de Trieste fällt.

Lispeln, ein verb. reg. act. et neutr., welches im letztern Falle das Hülfswort haben bekommt. Es ist eine Nachahmung einer dreyfachen Art des Schalles.

1) Im gemeinen leben von einem Fehler der Aussprache, da die Zunge des Sprechenden zu lang ist, und daher zu oft an die Zähne anstößet, und ein falsches gelindes s hören läßt. Ehedem nur lispen, im Schwed. lispa, Dän. lespe, Angels. wlisp, Nieders. wispeln, Engl. wisper und lisp. Schon bey dem Aristophanes ist λισπη γλωσσα eine lispelnde Zunge.

2) In der edlern und dichterischen Schreibart wird es für leise reden gebraucht, welches im gemeinen Leben durch flistern, wispern, wispeln, bispeln, zischeln ꝛc. ꝛc. ausgedrückt wird.

3) In eben dieser Schreibart wird es auch gebraucht, das sanfte Säuseln des Windes, das gelinde Geräusch eines Baches, und des bewegten Laubes eines Baumes auszudrücken.

Lispfund, s. Ließpfund, Th. 78. S. 676.

Lissa oder **Issa**, eine kleine Insel im Meerbusen von Venedig, an der Küste von Dalmatien, vormahls den Venetianern, jetzt Oestreich gehörig. Sie hat 30 italienische (etwa 7 deutsche) Meilen im Umfange und ist bergig; die Thäler bringen aber doch Wein, Oehl und Früchte. Der hiesige Honig wird seiner Güte wegen geschätzt.

schätzt. Die Fischerey bringt indessen das meiste ein. Man führt von hier viele Sardellen, Makrelen und andere gesalzene Fische weg. Das Salz dazu muß 40 Meilen weit von den Niederlagen auf Lesina hergehohlt werden. Es gibt nur zwey Orte auf der Insel, die bewohnt sind, nähmlich Lissa, an der Nordseite der Insel, mit einem sichern und geräumigen Hafen, und Conisa, gegen Süden gelegen.

Lissa, auch wohl **Polnisch Lissa**, poln. Leszno, eine Stadt im Kostenschen Kreise in Südpreußen. Sie hat keine Mauern, aber 5 Thore, und steht unter dem Departement der Kriegs- und Domainen Kammer zu Posen, und unter der Fraustädter steuerräthlichen Inspection. Am 2ten Juny 1790 brannten über 1600 Häuser ohne die Hintergebäude ab. Davon liegt sie zum Theil noch in der Asche. Im Jahre 1797 hatte sie 707 bewohnte und 378 unbewohnte Feuerstellen oder leere Brandstellen, und ein Jahr vorher zählte man 7949 Einwohner, worunter sich 138 Tuchmacher mit eben so vielen Stühlen, eine Anzahl Tuchscheerer, Tuchbereiter, Färber ꝛc. ꝛc. befanden. Die hiesigen 4 Jahrmärkte sind unerheblich, aber der Verdienst durch die Tuchmanufactur ist ansehnlich. — Es ist hier übrigens unter andern eine reformirte Pfarrkirche, deren polnischer Prediger General-Senior der evangelisch-reformirten Gemeinen in Südpreußen ist; auch ist hier ein Postamt, und zur Garnison ein Bataillon des Infanterie-Regiments N. 37. Die hiesige Kämmerey besitzt eine Thoreinnahme, und eine Abgabe von Grätzer- und anderem Bier.

Lissa, auch **Lissau** oder **Lischow**, ein Marktflecken und Schloß in Böhmen im Bunzlauer

Kreise, 4 Meilen von Prag, mit einer Poststation, dem Grafen von Tschernim gehörig.

Lissa, Königl. Preuß. Marktflecken, Schloß und Königl. Burglehn, in Nieder-Schlesien, im Fürstenthum Breslau, im Neumarkt. Kreise an der Weistritz, 3 Stunden von Breslau. Das Burglehn Lissa gehörte sonst dem fürstl. Stifte der Kreuzherren zu St. Matthiä in Breslau, die es aber einem Baron von Moderach verkauften, von dem es durch Heyrath an das gräflich v. Matzahnsche Haus gekommen ist.

Hier und bey dem zum Neumarktischen Weichbilde gehörigen Dorfe **Leuthen** fiel am 5ten Dezemb. 1757 ein Treffen vor, das dem Könige von Preußen große Vortheile über die Oestreicher verschaffte. Die nach dieser Schlacht am späten Abende auf dem Schlosse zu Lissa erfolgte Gefangennehmung der dort versammelten, durch die unerwartete Ankunft des Königs überraschten östreischen Generale, wird in der Suite von Kupferstichen aus der Geschichte Friedrich des Zweyten, die der Herr Berger, Rector der Academie der bildenden Künste veranstaltet, auf dem 2ten Blatte, gezeichnet vom Hrn. Prof. Schubert in Dresden, vorgestellt werden, welche im October 1800 bey Fröhlich in Berlin herauskommen wird.

Lissabon, bey den Portugiesen **Lisboa**, bey den Arabern **Al-Oschbunah**, bey den alten Griechen und Römern Ulyssaea oder Ulyssipolis und Olisippo, jetzt im lat. gewöhnlich Lisbona, franz. Lisbonne, engl. Lisbon, ist die Haupt-, Haupthandels- und gewesene Residenzstadt des Königreichs Portugal. Sie liegt in der fruchtbaren Provinz Estremadura am rechten Ufer des großen Flusses Tejo, Tajo oder Tago, erstreckt sich fast

eine

eine teutsche Meile in die Länge und $\frac{1}{4}$ deutsche Meile in die Breite, und ist auf 7 großen und vielen kleineren Hügeln, ein Theil der Stadt aber auch auf der 1000 Fuß breiten Ebene am Ufer des Flusses erbaut, weshalb die Stadt ein amphitheatrisches Ansehen hat.

Die Stadt ist mit Mauern umgeben, die 77 Thürme und 36 Thore haben. Sie ist nach und nach, insonderheit gegen Westen, dergestalt angewachsen, daß die alten Mauern zur Abtheilung der ehemaligen beyden Kirchsprengel dienten. König Johann IV fing zwar an, die Stadt mit hohen Wällen zu befestigen: allein, das Werk blieb nach Verschwendung großer Summen liegen. Mitten in der Stadt steht auf einem der 7 Berge eine Citadelle, welche die Stadt bestreicht, und die Casernen zu 4 Regimentern Fußvolk enthält. Nach der See zu, 3 Meilen von der Stadt, werden die beyden Eingänge zum Hafen durch 2 Festungen beschützt. Eine derselben, die ein unregelmäßiges Fünfeck ist, lieget gegen Norden auf einem Felsen im Meere, in welchem sie ausgehauen ist, und heißt S. Juliao, wird aber gemeiniglich S. Giao genannt. Die andere kleinere ist gegen Süden, und steht mitten im Meere auf einer Sandbank und auf Pfeilern, und hat den Nahmen S. Laurenço oder Cabeça Seca, wird aber gemeiniglich der Thurm Bozio genannt. Zwey Meilen von S. Juliao und eine von Lissabon ist an der Nordseite des Stroms der Thurm Belem, auch Bellem genannt, der den Zugang zur Stadt beschützt, und bey welchem sich alle Schiffe, die den Tejo hinauf nach der Stadt segeln, angeben müssen. Grade gegen über, nach Süden, ist der Thurm S. Sebastiao, der gemeiniglich Torre Velha, d. i. der alte Thurm,

ge-

genannt wird, und auf der Ecke eines Berges liegt. Ueberhaupt sind vom Eingange des Hafens an bis ein wenig jenseits der Stadt, über 12 Castele angelegt, und mit Geschütze besetzt. Die Aussicht, die man hat, wenn man von der See in den Tejo einläuft, ist ausnehmend schön.

Die Polhöhe von Lissabon ist 38 Gr. 42 Min. 40 Sec., ihre länge 8 Gr. 58 Min. 45 Sec., nach andern Beobachtungen 9 Gr. 1 Min. Nach Vandelli's Bestimmung liegt Lissabon unter dem 9° 7′ der länge, und 38° 43′ der Breite, welche Verschiedenheiten vielleicht auch von den verschiedenen Standörtern zu erklären sind, da Lissabon von großer Ausdehnung ist. Das Klima, die Winterzeit, wo es einige Monathe hindurch viel regnet, abgerechnet, ist sehr gesund und milde, wiewohl im Sommer die Hitze zuweilen etwas hoch steigt. Die Zahl der Feuerstellen betrug 1790. 38,108. Seit 1780 waren 4338 zugebaut. Kirchen und Klöster sind in großer Menge vorhanden. Von letzteren zählte man 1732. 32 Mönchs- und 18 Nonnenklöster; jetzt werden fast eben so viele da seyn. Die Zahl der Einwohner wird sehr verschieden angegeben. Nach Fabri beträgt sie nur 127,000. Büsching giebt für das Jahr 1748. 270,000 an, hält diese aber für zu groß. Dümouriez rechnete 1766. 240,000. Ein Drittheil der Einwohner besteht aus solchen, die in Afrika, Ost- und Westindien theils von portugiesischen Aeltern, theils von Portugiesen mit afrikanischen und indianischen Weibern gezeugt sind, wozu noch viele Schwarze kommen. Es läßt sich darüber indessen wenig gewisses auffinden, da es in Lissabon an sichern Listen hierüber fehlt.

Was

Was die nähere Beschreibung dieser Stadt nach ihren verschiedenen Merkwürdigkeiten und Einrichtungen betrifft, so stößt der Beobachter zwar fast allenthalben auf Gegenstände, die Tadel verdienen, oder wohl gar Abscheu erregen; da der Ort indessen von beträchtlicher Größe und von ausgedehnten Handelsgeschäften ist, und sich durch manches Eigenthümliche, wenn auch nicht immer zu seinem Vortheile auszeichnet: so verdient er hier gleichwohl eine etwas umständlichere Anzeige.

Lissabon hat in älteren Zeiten verschiedene Mahle von Erdbeben gelitten, die einen Theil desselben zerstörten. Besonders schrecklich und zu Grunde richtend war aber das Erdbeben am 1sten Nov. 1755, des Morgens nach 9 Uhr, dessen stärksten Stöße etwa 7 Minuten dauerten. Damahls wurden nicht nur der königl. Pallast und die ansehnlichsten öffentlichen und Privat-Gebäude umgeworfen, sondern auch durch einen auf dasselbe erfolgten Brand die Hälfte der Privathäuser nebst verschiedenen Kirchen und Klöstern, sammt allen darin befindlichen Kostbarkeiten verzehrt, und man schätzte den verwüsteten Theil der Stadt beynahe auf $\frac{2}{3}$ derselben, und die Anzahl der umgekommenen Menschen am wahrscheinlichsten auf 15,000, wiewohl andere sie auf 25-30,000 angeben, von denen besonders viele Frauensleute in den Kirchen, wohin sie geflüchtet waren, durch den Einsturz erschlagen wurden.

Nach diesem großen Unglücke ward es dem Conseil vorgeschlagen, den Sitz der Regierung nach Coimbra zu verlegen; der Marquis von Pombal, der damahlige erste Staats-Minister von Portugal, widersetzte sich aber diesem Vorschlage ernstlich, und zum Glücke für Lissabon behielt seine Meinung die Oberhand. Er ließ Plane ver-

fer-

fertigen, die Stadt auf eine regelmäßige und bequeme Art aufzubauen. Diese Plane wurden indeß nicht lange befolgt, da nach Pombals Absetzung die Geistlichkeit wieder das Ruder in die Hände bekam, welche alles verabscheuete, was dieser große freydenkende Mann angegeben hatte, und Lissabon ist bis jetzt, nach 45 Jahren, noch nicht ganz wieder erbauet. Doch hat man viele neue Gassen geführt; die alten erweitert; hier und da den zu hohen Boden abgetragen, und den zu niedrigen erhöht; viele Stellen liegen aber noch jetzt in Schutt, während man an andern, wo sonst keine Gebäude waren, neue aufgeführt hat, welches besonders der Fall höher nach den Bergen hinan ist.

Der Theil, welcher vom alten Lissabon noch steht, und den Erschütterungen des Erdbebens, das hier so stark nicht war, widerstand, machte beynahe die Hälfte aus. Er stellt ein trauriges, unangenehmes, widriges Bild dar. Man findet da nicht einen öffentlichen Platz; die Gassen sind schmahl, gepreßt, winklicht, dunkel; die ungleich gebaueten Häuser bilden häufige Vorsprünge und Einschnitte, wo die Luft eingeschlossen und höchst ungesund ist.

Der neugebaute Theil ist schön; die Gassen sind breit, ziemlich regelmäßig und von häufigen Quergassen durchschnitten. Den Nahmen schöner Gassen verdienen besonders die Arsenal-, Alecrim-, Flores-, Märtyrer-, San-Francisco-, Augusta-, da Prata-, d'Ourives- und Rato-Gassen. Alle diese Straßen werden aber durch die Ungleichheit des Bodens entstellt, auf welchem Lissabon liegt; fast alle gehen mehr oder weniger jähe bergauf oder bergab; der Theil längs dem Flusse und das Viertel, das sich von Terreiro do Paço bis Ro-

scio oder Roçio erstreckt, sind die einzigen ebenen Gegenden der Stadt. Ersterer macht, so zu sagen, eine einzige Gasse aus, die unter verschiedenen Benennungen und Windungen die ganze Länge von Lissabon, in eine Strecke von 2 Leues oder etwa 10,000 Schritten durchläuft.

Viele von diesen neuen Straßen sind noch nicht ganz aufgebaut; die meisten haben leere, oft sehr beträchtliche Stellen, einige haben sogar nur an einer Seite Häuser. Alle sind mit ungleichen Steinen gepflastert, die man ungleich setzt und einstampft, so daß leicht Löcher entstehen, und es ein angreifendes, unangenehmes und böses Pflaster wird.

Das Viertel zwischen den beyden Plätzen von Terreiro do Paço und Roscio ist von ausnehmender Schönheit, wiewohl etwas zu einförmig und daher von traurigem Ansehn. Drey große parallele, sehr breite, schnurgerade, auf beyden Seiten mit Fußbänken von gehauenen Steinen versehene Gassen erstrecken sich ungefähr 800 Schritte weit, und machen die Verbindung zwischen den beyden Plätzen. In der einen wohnen die Silberarbeiter, in der andern die Goldarbeiter, wornach sie auch benannt werden. Die Straße in der Mitte heißt die Augustus-Straße und wird von Kaufleuten bewohnt, die mit Tuch und Seidenwaaren handeln. Außer diesen giebt es in diesem Viertel noch mehrere parallele Straßen, so daß in allem 9 in die Länge und 8 in die Quere gehen, welche aber noch nicht alle fertig sind.

Das alte Lissabon hatte keine öffentlichen Plätze; in dem neuerbauten Theile hat man deren aber viele angelegt, die zum Theil ziemlich schön sind. Drey davon sind bestimmt Lissabon mit Lebensmitteln zu versehen. Der Platz von Rivera-Velha,

ha, wo man Geflügel und Wildpret kauft, der von Rivera nova, wo man Fische, und der von la Figueira, wo man Obst und grüne Waare feil hat. Der erste ist mehr Gasse als Platz; der zweyte, am Ufer des Tago gelegen, ist groß und mit kleinen Baraken bedeckt; man findet hier immer Schmutz und Gestank. Der dritte formirt ein ungeheures Viereck, das durch eine Folgereihe kleiner, gleicher und regelmäßiger Buden geschlossen wird; es ist mit hohen und gutgebauten Häusern umgeben. Der Quintella-Platz ist von Mittelgröße, viereckig und regelmäßig. Der Polerim-Platz ist groß, viereckig und regelmäßig; auf der einen Seite hat er das See Arsenal, auf der andern die Façade des Rathhauses, die dritte und vierte Seite sind mit gutgebaueten Häusern besetzt. In der Mitte steht eine Säule mit der Himmelskugel. Aber alle Thüren der Häuser dieses Platzes sind Schenken, Krüge oder Butiken, wo man Sardellen bratet.

Der St. Paulus-Platz liegt vor der Kirche dieses Nahmens, ist länglich viereckig und mit guten Häusern besetzt. Es liegen seit 14—15 Jahren aber ganze Berge Schutt auf demselben. Der Karmeliter-Platz ist mittelmäßig groß, viereckig, schön gebaut und mit einem Springbrunnen in der Mitte. Der Platz Roscio, den einige auch Recio schreiben, formirt ein längliches Viereck und ist von beträchtlichem Umfange, indem seine länge 1800 und seine Breite 1400 Fuß beträgt. Er ist regelmäßig, schön und öffnet sich in 10 Straßen. Eine von seinen Seiten füllt der Inquisitions-Pallast, der ganz neu und in modernem Geschmacke erbaut ist. Die drey andern Seiten nehmen sehr hohe, aber zu gleichförmige Häuser ein. Auf diesem Platze manövriren

die

die Truppen der Besatzung. Auch ist er der Sammelplatz der Proceßhaber, Procuratoren und anderer subalterner Diener der Gerichtshöfe. Der Platz Terreiro do Paço, oder der Pallast Terrerias, führt diesen Nahmen, weil er den Raum eines Theils des königl. Pallastes einnimmt. Er ist ein viereckiger Platz von 615 Fuß Länge und 550 Fuß Breite, der in Süden sich nach dem Tago öffnet; die drey übrigen Seiten umgeben Gallerien, oder Portiken, die breit, ziemlich hoch, in gutem Verhältnisse und ziemlich schön sind, und einige öffentliche Gebäude tragen. Die Nordseite wird von der Königl. Börse und dem Zollhause eingenommen. In der Mitte steht die metallene Bildsäule des Königs Joseph I. zu Pferde auf einem großen Postamente von weißem Marmor, mit Trophäen und Figuren geschmückt. Man hat von diesem Platze eine sehr angenehme Aussicht, sowohl auf dem Tagus an der großen Menge Schiffe und Boote, als auch an der Landschaft im Hintergrunde, welchen das entgegen gesetzte Ufer mit den Orten Almada und Castillias bildet.

Die Bauart der Privat-Häuser in dem Theile von Alt-Lissabon, der dem Erdbeben widerstanden hat, ist schlecht. Die Häuser sind unregelmäßig, haben nicht das geringste Aeußere, und die Fenster sind sehr klein. Die meisten haben keine Glasscheiben, sondern gewöhnlich nur Gitter oder auch kleine Bretchen, die man Jalousien nennt. Ja sie sollen nach dem Zeugnisse einiger Reisenden von außen und innen über alle Vorstellung elend seyn, so daß allenthalben Armuth, Unreinlichkeit und Faulheit hervor leuchtet, und die engen Gäßchen sind so holpericht, so voll Koth und Gestank, daß man kaum wohl-

gestiefelt hindurch zu gehen wagen darf, wobey man noch oft mit dem Ungeziefer überschüttet wird, das die Einwohner aus den Fenstern werfen.

Der neuerbaute Theil macht dagegen aber ein ziemlich angenehmes Ganzes aus. Die Häuser haben ein lachendes Ansehn; sie sind 4—5 Stockwerke hoch, die gewöhnlich durch Kränze von Quadern von einander geschieden werden, mit einer langen Reihe großer Fenster mit Einfassungen von eben solchen Steinen. Jedes Haus, welches drey Stockwerke hoch ist, hat im 2ten einen oder mehrere Balkons oder Austrittfenster. Das Fenster geht bis auf den Boden des Zimmers herab, und öffnet sich mit zwey Flügelthüren, so, daß man heraustreten kann auf einen Vorsprung, der mit eisernen oft vergoldeten Geländern umgränzt ist. Wenige Häuser haben Thorfahrten, die meisten haben nur Blendthore. Damit die Häuser dem Erdbeben, das sich fast alle Jahre in der Regenzeit etwas verspüren läßt, desto besser widerstehen mögen, so bauet man sie unten von Zimmerholz, und setzt dann die massiven Mauern darauf, welches indessen wohl nicht ganz das gut macht, was die sehr hohe Bauart gefährliches mit sich führt.

Man findet übrigens indessen fast überall einerley Plan, einerley Ordnung, Verzierung und Bauart, so daß man kaum 40 Häuser in ganz Lissabon sieht, die sich von einander unterscheiden lassen. Inwendig herrscht eben die Einförmigkeit und dabey eine schlechte Einrichtung. Die Eingänge sind oft dunkel, die Treppen enge, finster und schlecht geführt. Die Zimmer sind fast immer schlecht vertheilt; lauter große Säle ohne kleinere Gemächer und Verbindung mit ein-

ander. Die Küchen sind dunkel. Das Erdgeschoß eines jeden Hauses dient, wenn es nicht in einen Kramladen verwandelt ist, gemeiniglich zum Waarenlager für irgend eine Art von Kaufmannsgütern. In der Hausflur haben die Vornehmeren gewöhnlich ihre Equipage, und zuweilen findet man hier Kutschen-Remise und Maulthierstall beysammen; oft hat auch die portugiesische Unreinlichkeit diesen Ort zu einem Abtritte gemacht.

Die Zimmer haben weder einen Aestrichboden mit Rauten, noch einen furnirten Fußboden, sondern sind nur plump mit Bretern gedielt. Diese Fußböden werden alle Woche gescheuert und dann mit Sand zum Trocknen bestreuet. Man gießt dann aber eine solche Menge Wasser darauf, daß es durch eine besondere kleine Röhre nach der Gasse ablaufen muß. Dieser Gebrauch muß im Winter der Gesundheit aber sehr nachtheilig seyn, da die Häuser alsdann ohnehin des vielen Regens wegen so feucht sind, daß die Wände fast triefen. Oefen hat kein einziges Haus in Lissabon. Die so genannten Palläste der Großen verdienen diesen Nahmen nicht, sondern sind nur ganz gewöhnliche Häuser, die sich durch nichts als durch das Wappen des Besitzers auszeichnen. Nach Säulen, Pilastern, Frisen, Architraven, Karnießen, Portiken, Vasen, Urnen, Statuen, Marmor ꝛc. sucht man vergebens.

Unter den öffentlichen Gebäuden zeichnen sich vorzüglich die Börse, das Zollhaus, das zur italienischen Oper bestimmte Schauspielhaus (Theatro St. Carlos), die neue Kirche, welche das prächtigste Gebäude ist, das man seit dem Erdbeben aufgeführt hat, und die große Wasserlei-

tung aus. Diese Wasserleitung, die das Erdbeben unzerstört gelassen hat, ist ein ehrwürdiges Gebäude im gothischen Geschmacke, und führt das vortrefflichste Quellwasser aus Cintra über das Thal von Alcantara, über 33 Bogen, welche 263 Fuß 10 Zoll hoch sich über der Erde erheben, hinüber nach einem großen Behältnisse in einem der höchsten Theile der Stadt. Aus dieser Wasserleitung empfangen die vielen Springbrunnen zu Lissabon ihr Wasser, die mehrentheils verziert sind, aber ihren Künstlern keine Ehre machen. Das Münz-Hotel, das See-Arsenal, das Gießhaus, das adliche Collegium, das Rathhaus und der Inquisitions-Pallast sind von weniger architectischem Werthe. Das Gebäude für den Königl. Schatz ist von ungeheurem Umfange, aber unvollendet. Es liegt in dem am höchsten gelegenen Theile der Stadt.

Fast alle Kirchen in Lissabon, so wie die bis jetzt genannten öffentlichen Gebäude sind neu, aber wenig ausgezeichnet. Sie gleichen sich alle, und ihre Zahl ist so groß, daß man fast alle 50 Schritte auf eine stößt. Die Kirche bey dem Kloster der Karmeliterinnen wird zu Lissabon sehr herausgestrichen. Sie ist aber mit Verzierungen überladen, und das ganze Gebäude ist eine große Masse ohne Ordnung und Geschmack aufgeführt, die einige Millionen gekostet hat. Sehr besuchenswerth ist für Fremde übrigens die Kirche von St. Roque oder San Rocc, wegen einer kleinen Kapelle von ungemeiner Kostbarkeit. Auch die von dem päbstl. Nuntius in den letzteren Jahren aufgeführte Loretto-Kirche.

Der Pallast des Königs ist 1755 zerstöhrt, und seit dem nicht wieder aufgeführt. Der Pallast der Königinn ist ein sehr unbedeutendes gewöhn-

wöhnliches Gebäude, das vernachlässigt und von Schleichhändlern bewohnt wird. Bis 1794 residirte der Hof in einigen breternen Hütten, die man gleich nach dem Erdbeben zu Belem, unweit Lissabon, errichtete und nach und nach durch Zusätze vergrößerte. Als dieses vergängliche Haus in dem genannten Jahre aber abbrannte, begab sich der Hof nach Quelus, einem Dorfe, zwey starke Stunden von Lissabon.

Die Policey dieses Ortes befindet sich in einem äußerst vernachläßigten Zustande, so daß es allenthalben an Ordnung und Sicherheit fehlt. Nach 9 Uhr Abends sind die Gassen mit Banditen, die morden und rauben, mit herrenlosen Hunden ꝛc. ꝛc. überschwemmt, gegen die die nachlässigen Gerichtsdiener so viel als nichts schützen. 1794 wurden in einer Nacht 9 Menschen auf den Gassen ermordet. In dem Winter dieses und des folgenden Jahres beraubte und griff man die zu Fuße gehenden an, selbst wenn sie Bedienten mit Fackeln bey sich hatten. Man hielte so gar Kutschen an, der Kutscher, und Bedienten, die sie begleiteten, und der Hellung ihrer Fackeln ungeachtet. Alles, Nachtgeschirre und Spülicht, wird bey Tage und Nacht aus den Fenstern, und oft recht muthwillig, ohne die geringste Warnung, auf die Vorbeygehenden geschüttet. Der Koth häuft sich daher, besonders im Winter in der Regenzeit, so ungeheuer an, daß jeder zu Pferde oder zu Wagen, in den dortigen elenden Kaleschen, die Gassen passiren muß, wenn er sich nicht bis an die Kniee beschmutzen will. Ja in den kleinen Straßen liegen die aufgeschütteten Kothhaufen seit 20 Jahren, ohne daß zu ihrer Wegräumung Anstalt gemacht wird. In der Regenzeit fließen sie

aus einander und verpesten die Luft, im Sommer verursachen sie den unerträglichsten Staub.

Eben so empörend, wie diese Unreinlichkeit, ist die unzählbare Menge der Bettler, die aus allen Gegenden nach Lissabon strömen, und zum Theil mit Schmutz, Ungeziefer und eckelhaften Krankheiten bedeckt und behaftet sind. Alte und Junge von beyden Geschlechtern, Rüstige und Elende betteln alle gleich ungestühm und verfolgen die Einwohner, besonders aber die Fremden, an allen Orten, wo sie sich sehen lassen, und klopfen an alle Thüren an. Die Policey hat nie etwas gethan, um diesen Unfug zu steuern und die wahre Armuth zu unterstützen, und die Allmosen, die die Klöster austheilen, dienen nur dazu, dieses Uebel zu vermehren, während daß die Geistlichkeit im Besitze sehr großer Reichthümer ist, die zur Aufhelfung so vieler wahrhaft Hülfsbedürftigen angewendet werden könnte.

In dem Jahre 1791 fing man an Lissabon des Abends mit Laternen zu erleuchten, weshalb eine eigne Auflage gemacht wurde. Dieß dauerte aber nur 2 Jahre. Darauf wurden die Laternen wieder weggenommen und die Stadt unerleuchtet gelassen, obgleich die Laternenauflage richtig bezahlt wird.

Die Gerichtspflege in Lissabon, so wie in ganz Portugal hat einen äußerst unordentlichen Gang. Die größten Verbrecher gehen ungestraft durch, während andere, eines geringen Verdachtes wegen in die schärfste Untersuchung kommen, je nachdem das Interesse der Richter damit verwebt ist. Am Leben wird selten jemand gestraft, und ist einst das Todesurtheil über einen Verbrecher ausgesprochen, so hören Mönche, Nonnen und andere Frauenzimmer nicht auf, Begnadigung

für

für den Missethäter zu erbitten. Falsche Zeugen kann man leicht bekommen. Für einen Thaler etwa ist eine Menge dazu bereit. Sehr viele Verhaftete sitzen jahrelang in den scheußlichsten Gefängnissen, mit Räubern und Bösewichtern jeder Art vermengt, ohne daß ihre Sache vorgenommen wird, wenn der Kläger nicht mit Geld die Betreibung der Sache zu erkaufen sucht.

Obgleich der Boden um Lissabon sehr fruchtbar ist, so fehlt es dem Orte doch an der nöthigen Zufuhre aus dem Lande, und statt daß hier Ueberfluß und Wohlfeilheit herrschen sollten, findet allenthalben Mangel und Theurung statt, welches der Faulheit der Portugiesen zu Schulden kommt. Alle Lebensmittel, die die hier so freygebige Natur von selbst hervor bringt, sind im Ueberflusse da, als Zitronen, Orangen, Pomeranzen, Feigen, Kastanien und Wein; wo aber der menschliche Fleiß nur eine Hand mit anlegen soll, da fehlt es an allem, obgleich der Boden nicht der Hälfte der Arbeit bedürfte, die der deutsche bedarf, um alles hervorzubringen, was zur Erhaltung des Lebens erforderlich ist.

Verzehrt werden in Lissabon gewöhnlich alle Jahre 25,718 Ochsen, zusammen 97,128 Centner am Gewichte; 22,966 Schafe, am Gewichte 14899 Centner; 8,346 Schweine, ungefähr 6,424 Centner. Im Jahr 1793 wurden in den 32 Fleischscharren von Lissabon, Boaz Monte, Alcantara, Belem und Ajuda mit eingerechnet, verkauft: 28630 Stück Rinder, welche wogen 346920$\frac{2}{3}$ Arroben (die Arrobe zu 32 ℔ gerechnet), 394 Kälber (1095 Arr.) 29024 Schafe und Hammel (47333 Arr.), 1097 Böcke (983 Arr.), 6686 Schweine und Ferkel (17177$\frac{3}{4}$

Arr.). *) Wenn man annimmt, daß Lissabon vielleicht gegen 200000 Einwohner enthält, so ist diese Consumtion nicht beträchtlich. Man muß aber eines Theils auf die vielen Fasttage Rücksicht nehmen, wo kein Fleisch gegessen wird, und andern Theils auf die große Menge Fische, die das Meer liefert. Ja man erblickt in den mehrsten Gegenden von Lissabon eigne wandernde Buden, die früh und spät mit dem Braten der Fische, besonders der Sardellen beschäftigt sind, und wo das gemeine Volk sich in Menge einfindet, um zu frühstücken, zu Mittage zu essen ꝛc.

In Ansehung des Fleisches macht die Regierung immer auf einige Jahre mit den Fleischlieferanten einen Contract, das Fleisch für einen festgesetzten Preis zu liefern. Diesen Lieferanten ge-

*) Um diese Consumtion, ob sie gleich nur einige Artikel betrifft, mit andern Städten vergleichen zu können, will ich hier den Verbrauch an diesen Arten Fleisch von Berlin und Wien vom letzten Jahre setzen.

In Berlin, das 1799. 169019 Einwohner zählte, wurden geschlachtet, vom 1sten Jun. 1798 bis zum letzten May 1799.

Ochsen, Stücke	14098.
Kühe	4694.
Kälber	38872.
Schafe und Lämmer	126470.
Schweine	39347.
Spanferkel	228.

In Wien, das in dem genannten Jahre 325090 Einwohner hatte, wurden geschlachtet, vom 1sten Novbr. 1798 bis letzten Oct. 1799:

Ochsen, Stücke	54633.
Kühe	2129.
Kälber	81081.
Schafe und Lämmer	258345.
Schweine	90588.
Spanferkel	16765.

Die Angabe aller übrigen Artikel der Consumtion dieser beyden Städte in dem letzten Jahre findet man, mit Anmerkungen begleitet, in der neuen Berlinischen Monathsschrift, herausgegeben von Biester, April 1800, S. 314–318.

gestehet sie die Befreyung von vielen Abgaben und lasten, und sonst noch manche Vortheile zu, damit sie das Fleisch für einen geringeren Preis liefern können. Von Ostern 1794 bis zum Ausgange des Jahrs 1797 war der Preis des Rindfleisches auf 64, des Schaf- und Hammelfleisches auf 60, des Bockfleisches auf 55, und des Kalbfleisches auf 70 Reis gesetzt. (Diese Münze kommt weiter unten vor). Das letztere ist eigentlich Contrebande, weil es, um den Viehstand zu vermehren, verbothen ist, Kälber zu schlachten. Doch kann man zum Schlachten der Kälber besondere Erlaubniß erhalten.

Die Verproviantirung Lissabons mit Getreide ist manchen Schranken unterworfen, daher auch öfters eine Art von Hungersnoth entsteht. Die Kaufleute, die Getreide kommen lassen, dürfen dieses nicht eher verkaufen, als bis die Reihe an sie kommt, und auch dann zuweilen nicht, wenn sie nicht besonders dafür bezahlen. Dadurch sind zuweilen schon beträchtliche Vorräthe in den Magazinen verdorben, während daß die Stadt das Brot zu sehr hohen Preisen bezahlen mußte. Dieses schreckt auch den Unternehmungsgeist anderer Kaufleute ab.

Die Weltgeistlichen sind in Lissabon in sehr geringem Ansehn und haben auch wenig Einkünfte. Desto reicher, mächtiger und geehrter sind aber die Mönche. Diese haben hier ihren Thron aufgeschlagen, und lenken nach Gefallen alle Angelegenheiten der Einwohner. Ja es läßt sich kein Gegenstand dieses Landes denken, auf den sie keinen Einfluß haben, keine gesellschaftliche Verbindung, die sie nicht beherrschen, kein Geheimniß, das sie nicht aufspühren und wissen sollten. Wie es um die religiöse Cultur der Einwohner

stehe, kann man daher leicht einsehen, wenn man den schädlichen Einfluß kennt, den die Dummheit und der Aberglaube auf ein Volk haben. Ja man kann mit Recht sagen, daß die Einwohner von Lissabon, so wie sie zu den trägsten und unreinlichsten Menschen in Europa gehören, auch die abergläubischsten unwissendsten und geschmacklosesten sind.

Der vornehmste Geistliche in Lissabon, so wie in ganz Portugal, ist der Patriarch, welcher gleichsam der portugiesische Pabst genannt zu werden verdient. König Johann V. stiftete 1716 diese Würde, indem er die Hofcapelle in ein Patriarchat verwandelte. Zu gleicher Zeit ward die Stadt, in Ansehung der geistlichen Gerichtsbarkeit, in 2 Kirchsprengel getheilt, nähmlich in den westlichen und östlichen. Das westliche Lissabon stand unter dem Patriarchen und begriff 21 Parochien oder Kirchspiele, das östliche aber stand unter dem Erzbischoff und begriff 16 Kirchspiele. Eben so wurde auch die Gegend um lissabon getheilt, so daß 25 Parochien zum westlichen und 10 zum östlichen gerechnet wurden. 1739 bewilligte der Pabst auch, daß dieser Patriarch allemahl ein Cardinal und aus dem königl. Hause seyn solle. Unter dem Patriarchen steht eine Art von heil. Collegium, das aus 24 Prälaten besteht, die in 2 Classen getheilt sind. Damit ist noch ein anderes Collegium verbunden, das 36 Prälaten von geringerem Range enthält, welche 4 Classen ausmachen. Diesen beyden Collegien ist auch noch ein Capitel von 12 Domherrn, eine niedere Geistlichkeit von 44 Pfrünonern und 32 bepfründeten Geistlichen zugeordnet, so wie 13 Ceremonien-Meister, 1 Thürhüter, 2 Stuhlhüter, 25 Pedelle und Boten ꝛc. Die Einkünfte des Patriarchats belaufen sich nach

den

den neuesten Angaben auf 407,306,669 Rees, welches etwa 1,400000 Rl. sind.

Die Patriarchalkirche hatte vor 1755 sehr große Schätze und Kostbarkeiten, welche das Erdbeben und der Brand aber verschlungen haben. Die jetzige Patriarchal-Kirche liegt an der nordöstlichen Seite der Stadt auf einer Anhöhe, von der man eine weite herrliche Aussicht hat. Das Verzeichniß von ihren Reliquien der Heiligen, von Gold, Silber, Edelgesteinen und andern Kostbarkeiten, Gefäßen und heiligen Geräthschaften würde einen starken Katalog ausmachen. Vorzüglich aber ziehen die 9 großen Leuchter und das Kreutz der königl. Kapelle die Aufmerksamkeit aller Fremden auf sich. Letzteres ist 12 Fuß hoch, sehr dick, ganz von Silber gearbeitet und stark vergoldet. Die Leuchter sind ebenfalls von Silber und vergoldet. Die heiligen Mysterien sind darauf in sinnbildlichen Gruppen, von getriebener Arbeit, vorgestellt, die in Medaillons eingeschlossen, und mit Festons umhangen sind; auf anderen sind emblematische Figuren, die sich auf die portugiesische Geschichte, auf die Entdeckungen und Eroberungen dieses Reichs beziehen. Die Füllungen zwischen den Medaillons sind mit Lasurstein ausgelegt und mit Diamanten, Rubinen und Smaragden besetzt. Diese Prachtstücke sind in Rom und Florenz gearbeitet und von allen Kunstkennern, die sie gesehen haben, ungemein bewundert worden. Antonio Arrighi, ein Italiener, hat die Zeichnung in Rom dazu entworfen; ihr Werth soll fast unschätzbar seyn, und die Arbeit allein 300,000 Cruzaden (über 200,000 Rl. in Gold) gekostet haben.

Lissabon ist ferner der Sitz der vornehmsten Reichs-Collegien und Tribunale, nähmlich do Conselho

selho de Estado, (der Staatsrath) do Conselho de Guerra, (das Kriegs-Collegium) do Desembargo do Paço, da Casa da Supplicaçao, (das Oberappellations-Gericht), da Mesa da Consciencia, do Conselho da Fazenda, (die Rentkammer), da Junta dos tres Estados, do Tribunal dos Contos, do Conselho Ultramarino und mehrerer anderer. Die besondere Regierung der Stadt verwaltet ein Rath, der aus einem Präsidenten, 6 Räthen ꝛc. besteht.

Die 1721 errichtete königl. Academie der Wissenschaften, oder zunächst der portugiesischen Geschichte, ist in 6 Classen getheilt. Sie zählt zwar einige berühmte und geschickte Männer unter ihren Mitgliedern, die auch im Auslande bekannt sind; im Ganzen leistet sie aber das nicht, was sie leisten könnte, wenn die mehrsten Mitglieder nicht, wie die Portugiesen überhaupt, zu träge und unwissend wären. Pombal suchte zu seiner Zeit auch diese gelehrte Anstalt zu reformiren, und er theilte ihr gewissermaßen einen erneuerten Eifer mit; da er sie aber nicht mit geschickten Ausländern besetzte, so verfiel sie gleich wieder in eben die Nachläßigkeit wie vorher.

Ueber das adliche Collegium in Lissabon sehe man den Artikel Kriegsschule Th. 52, S. 211.

Die Künste sind in Lissabon noch in der Kindheit, und man würde sich dort vergebens nach einem nur mittelmäßigen Künstler umsehen, obgleich es nicht zu leugnen ist, daß unter den Portugiesen nicht viele Männer mit guten natürlichen Anlagen geboren werden, wenn sie nur eine bessere Ausbildung erhielten, und die Regierung es erlaubte, daß sie nach andern Ländern reisen und sich mit den Mustern und dem Geschmack der Ausländer bekannt machen könnten.

Die

Die Mahlerey bedeutet nach dem Zeugnisse der neuesten Reisenden nichts; die Bildhauerey ist abscheulich; die Kupferstecherey kaum aus dem Groben; die Baukunst geschmacklos; die Goldschmidsarbeit plump; die Buchdruckerey vernachläßigt, und die mechanischen Künste sind um 2 Jahrhunderte zurück.

Eben so geht es auch mit den Handwerkern, die durch die Bank genommen äußerst ungeschickt und genielos sind. Wenn man eine etwas ungewöhnliche Arbeit erblickt, so rührt sie gewiß von einem Ausländer her. Dieser Auszeichnung wegen sind die Ausländer indessen auch manchen Verfolgungen von den Eingebornen ausgesetzt. Verhältnißmäßig findet man daselbst indessen viele Goldarbeiter, eine starke Anzahl Uhrmacher, Vergolder, Gold- und Silberdrahtzieher, Goldschläger und Messingarbeiter. Bey Belem ist eine königliche Glashütte, in der Stadt selbst eine Fajance-Fabrike, landesherrliche Tabacksspinnereyen und eine Rappee-Fabrike, einige Cattun-Druckereyen, viele Seidenspinner und Zwirner, und es werden verschiedene Arten seidener Zeuge unter der Direction der königl. Seiden-Manufactur gemacht, wie auch viele seidene Strümpfe, goldene und silberne Tressen, Spitzen ꝛc. Die Hutmacher verfertigen nun schon ziemlich feine Hüte; auch gibt es Seifensiedereyen, Färbereyen.

Der mehrste Verkehr, welcher hier getrieben wird, und der Lissabon auch den fremden Nationen wichtig macht, ist aber vorzüglich der Handel. Eines Theils verursacht die Anwesenheit der hohen landes-Collegien, des vornehmsten und reichsten Adels einen beträchtlichen Waarenbedarf; andern Theils ist Lissabon auch die vorzüglichste Niederlage des ganzen portugiesischen inländischen, so

wie des ostindischen und andern auswärtigen Handels, daher auch der Zoll dem Könige seine meisten europäischen Einkünfte bringt.

Der vortreffliche Hafen, dem Lissabon diesen Vorzug zu verdanken hat, wird durch die große Bay gebildet, durch welche sich der Tejo ins Weltmeer ergießt. Er ist so geräumig, daß viele große Flotten darin zu gleicher Zeit liegen können. Er hat guten Ankergrund, ist tief, auch sicher vor den Nord- und Westwinden, steht aber den Südwinden, die hier zuweilen sehr heftig wehen, offen. Die größten Schiffe können dicht an die Stadt anlegen, indem diese gute Kayen, besonders bey Belem hat, und der Fluß ist auch da, wo er am schmahlsten ist, noch über 2 engl. Meilen breit. Die Mündung des Tejo hat zwey Eingänge, davon der nördliche ô Corredor oder Carreira de S. Giao heißt, (weil das Castel dieses Nahmens an demselben mitten in der Mündung liegt), und einen Leuchtthurm hat, wegen einer Sandbank und verborgenen Klippen aber unsicher, und ohne Lootsen nicht zu befahren ist; der südliche aber, Carreira de Alcaçora, ist der bequemste für die Schifffahrt. Bey Torre de Belem müssen alle aus- und einlaufende Schiffe anlegen, dabey ist auch das Contumaz-Haus für verdächtige Schiffe.

Die wichtigsten Handelsgeschäfte sind in den Händen der Engländer, die hier eine eigne Factorey haben. Auch hatten sich hier vor dem jetzigen Kriege verschiedene Franzosen, Holländer, Dänen, Deutsche, und 1798 noch ein neues Dänisches Handlungshaus etablirt. Als Packknechte und Lastträger findet man in Lissabon eine Menge Spanier, die aus Gallicien hierher kommen, und statt der faulen Portugiesen arbeiten. Die Kauf-

leute

leute von jeder hier ansäßigen Nation hatten sonst ihren Juiz Conservador oder Beschützer und die meisten Staaten ihre Consuln hier. Auch unterhalten sie hier Prediger, welches unter andern auch von den Lutheranern, die 1760 etwa 50 Häuser ausmachten, der Fall war. Deren Prediger hielt sonst in der holländischen Gesandtschafts-Capelle gottesdienstliche Versammlungen, nachdem die reformirten Kaufleute sich daselbst nach und nach so verloren hatten, daß der holländische Gesandte keinen Gesandtschaftsprediger mehr hielt *). In den letzteren Jahren waren die deutschen Handlungshäuser unter allen Ausländern die seltensten **) und sie hielten ihre Gottesverehrungen in dem Hause des Dänischen Gesandten.

Die Zufuhr der lebensbedürfnisse aller Art ist überhaupt sehr beträchtlich, und zwar sowohl aus allen Gegenden des Reichs selbst, als aus seinen Colonien, aus Nordamerica, den Ostseeländern, Irland, Holland, Frankreich ***), Sicilien, Hamburg ꝛc., welche Getreide, Mehl, Butter, Käse, Pöckelfleisch, Stockfisch, Reiß, Wein, Zucker, Cacao, Leinwand, seidene Waaren u. s. w. in Menge hierher liefern. Die algarvische Com-

*) Hannöverisches Magazin. 1773. St. 9. Col. 129—140.

**) Herr Tilesius zählt in dem Nachtrage zu dem, am Ende dieses Artikels zuerst angeführten Werke, S. 388. nur 3 deutsche Handlungshäuser in Lissabon.

***) Dieses war vor dem jetzigen Kriege der Fall. Da man vermuthen, wenigstens hoffen muß, daß die europäischen Staaten bald wieder ihre vorigen Verhältnisse gegen einander annehmen werden: so will ich auf die gegenwärtige Unterbrechung des Verkehrs, und den jetzigen einstweiligen Gang der Geschäfte keine Rücksicht nehmen.

pagnie versieht Lissabon zum Theil mit frischen Seefischen. Von dieser Hauptstadt verbreiten sich die nöthigen ausländischen Waaren, deren Portugal so viele bedarf, in das Königreich und seine Colonien. Der Küstenhandel wird mit Porto, Viana, Setuval und Faro ziemlich stark betrieben; auch den Tejo herunter kommen viele Früchte, Baumöhl. u. dgl. zum Verbrauch und zur Ausfuhr.

Zu Lissabon war auch der Hauptsitz der nun aufgehobenen fernambuckschen und maranhaoschen Compagnie, welche jetzt unter Administration sind; auch ist da noch die Gesellschaft, welche den Alleinhandel nach den Caboverde-Inseln hat. Die portugisischen Kaufleute zu Lissabon und Porto errichteten hier 1780 eine Verbindung, Correspondenz und Casse, zur Ausbreitung des Nationalhandels.

Lissabons Handlung ist seit einiger Zeit in merklicher Zunahme, und besonders hat sich die Schifffahrt mit einheimischen Schiffen in neuerer Zeit ungemein vermehrt. Im Jahr 1789 kamen zu Lissabon 252 inländische Schiffe an, worunter 12 aus Asien überhaupt, 23 von Bahia, 26 von Maranhao, 33 von Fernambuk, 16 von Rio Janeiro, 13 von Para und 117 aus verschiedenen Häfen in Europa befrachtet waren, und von ausländischen 640, unter welchen 319 englische, 64 holländische, 75 amerikanische, 81 französische, 24 dänische, 22 spanische, 10 hamburger u. s. w. sich befanden. Die portugiesischen Colonien in Amerika sind der Grund des Flors im hiesigen Handel, indem sie theils wichtige Artikel zur Ausfuhr in fremde Länder liefern, theils dem Hauptlande manche Waaren verschaffen, die es sonst von Ausländern zu nehmen genöthigt wäre. Dieser Han-

del geht vornehmlich auf Rio Janeiro, Bahia, Pernambuco, Parayba, Para und Maranhao; woher sehr viel Zucker, Tabak, Brasilien- und Fernambuk-Holz, Häute, Brechwurzel, Cacao, Orlean, Sassaparilla, China-Rinde, Indigo, Reiß, Kaffee, Baumwolle, Fischbein, Thran, Baarden, Copahu-Balsam in Menge, auch für königl. Rechnung viele Diamanten und Gold, wie auch Kupfer nach Lissabon gebracht werden. An diesem Handel läßt die Hauptstadt bloß Porto einigen Antheil nehmen. Jetzt bringen die Portugiesen schon einen großen Theil der Bedürfnisse Brasiliens aus ihrem eigenen Vorrathe dahin; ihre Manufakturen in Leinwand, Wolle und Seide, nebst den Hutfabriken, arbeiten vorzüglich für diese Colonien, und es gehen ausserdem ostindische Caturne und Gewürze, Salz, Mehl, Baumöl, Wein und Brantwein dahin. Die übrigen Waaren, welche man von hier nach Brasilien (wohin Ausländer nicht schiffen dürfen) schickt, sind besonders deutsche, irländische, französische und russische Leinwand, englische und deutsche Wollwaaren und Metallarbeiten, Bley und Schrot, Eisenkram aus Deutschland, schwedisches Eisen, Papier, Spitzen u. s. w. Dieser Handel beschäftiget schon gegen 120 portugisische Schiffe bloß von Lissabon aus. Von da gehen auch von Zeit zu Zeit Packetböte nach Brasilien ab; aber erst seit 1798 werden regelmäßig Packetböte nach den amerikanischen Besitzungen abgesendet.

Die portugisischen Ostindienfahrer laufen beständig in Rio-Janeiro ein, um allda Erfrischungen und verschiedene Handelsartikel einzunehmen. Nach Madeira, den Açores und Caboverde-Inseln hat Lissabon einen guten Handel, außerdem, daß auch seine nach Ostindien und Westindien segeln-

den Schiffe da anzulaufen pflegen. Es erhält daher Weine und Branntwein in Menge, eingemachte Citronen und Pomeranzen, viel Weizen und Gerste, Mahagony-Holz, Orseille, Drachenblut u. dgl.; ferner Bohnen, Stabholz, Wachs ꝛc. Dahin werden ausgeführt viel Salz, Tabak, Baumöl, raffinirter Zucker, Ziegelsteine, Breter, Kalksteine und vielerley Zeuge zur Kleidung, endlich noch Eisen- und Metallwaaren.

Mit den beyden südafrikanischen Inseln (Mojella und Anjoane) und Cacheu ist nur geringer Verkehr. Man erhält daher Ziegenhäute, Baumwolle und Reiß, und schickt einige ostindische und Manufaktur-Waaren dahin. So gehen auch nach Angola und Benguela selten mehr als ein paar Schiffsladungen von hier ab, welche Stückgut zum Theil für den Negerhandel hinbringen, auch wohl mit dort gekauften Sklaven weiter nach Brasilien gehen; doch pflegen auch die Brasilier sich ihre Neger zum Theil selbst zu holen, oder bekommen sie von den Engländern durch Schleichhandel. Die portugisischen Ostindienfahrer legen oft an der Angola-Küste an.

Nach Ostindien und China werden von hier jährlich im Durchschnitt 10 bis 12 Schiffe ausgerüstet, welche von Goa und Makao Salpeter, Pfeffer, Catune, Seide, Thee, Rhabarber, spanisch Rohr u. s. w. holen. Ihre Ausfuhr besteht hauptsächlich in Leinwand, Eisen, Metallwaaren und Tabak für Goa, und baarem Gelde für China. Indessen ist dieß alles nur wenig gegen den ostindischen Handel, welchen Lissabon im 16ten Jahrhunderte führte.

Unter allen Zweigen des europäischen Handels dieser Stadt, ist der mit Großbritannien und Irland, bey allen zum Theil gegründeten Klagen

über

über dessen Abnahme, versteht sich im Vergleich mit dem in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts, doch noch immer der wichtigste, und nicht so ganz nachtheilig für Portugal, als manche glauben, besonders da jetzt schon über die Hälfte der dazu gebrauchten Schiffe portugisische sind. Jedoch hat Lissabon diesfalls die Balance stärker gegen sich, als Porto. Die Einfuhr aus vorgedachten Ländern besteht in vielen reichen Ladungen einer großen Menge Tuche und wollener Zeuge (Stuffs), Manchester- oder Velveret-Waaren, seidenen Zeugen, bedruckter Leinwand, feiner weißer, auch gestreifter, gegitterter und allerley Arten deutscher und russischer Leinwand; in Hüten, schwarzen seidenen Strümpfen (deren Einfuhr jetzt allein erlaubt ist), in allen Arten Fabrikwaaren von Birmingham, Soho und Sheffield; Uhren, Bley, Zinn, Kupfer, Schrot, Steinkohlen, Glas, gelbem und anderm Steingut, Getreide (gegenwärtig nur in geringer Menge), Weizenmehl und Zwieback, Stabholz, und sehr viele Ladungen an Stockfisch und Dorsch, sowohl aus englischen Häfen, als unmittelbar von der Fischerey bey Newfoundland. Ferner aus Irland Wollwaaren, und vorzüglich sehr viel Butter und Pökelfleisch; die letztern Artikel kommen aber am meisten von Cork, jedoch großentheils in portug. Schiffen her. Ehemals lieferte England auch viele Waaren anderer Nationen, besonders der Häfen an der Ostsee hieher: aber in diesem Artikel hat der Handel am meisten Abbruch gelitten, weil Lissabon davon jetzt mehr aus der ersten Hand zieht. Die brittischen Inseln sind die stärksten Abnehmerinnen der portugisischen Ausfuhrartikel. Lissabon liefert ihnen von den Weinen seiner Gegend, besonders aber Südfrüchte und deren trockene Schalen, Oel, Zwie-

beln, Smuach, Kork, sehr viel Salz von Setubal, verschiedene Colonie-Waaren, als Zucker, Tabak, Baumwolle, Orseille, brasilianisches Holz, Häute, eingemachte Früchte u. dgl. m. Auch gehen Diamanten, und, trotz aller Verbote, viel Gold nach London von hier aus. Aller dieser Handlung wegen unterhalten die Engländer zwischen Lissabon und Falmouth ein Packetboot im Gang, welches alle 14 Tage hierher kommt.

Die französische Handlung mit Lissabon geht vornehmlich auf Bayonne, Bourdeaux, Nantes und Marans. Die Einfuhr von daher besteht besonders in Getreide, Mehl, Hirse, in Leinwand, Tuch und wollenen Zeugen, einigen seidenen Waaren, Leder, Hüten, Papier, Frauenzimmerputz, Uhren und andern Galanterie- und Metallwaaren, Wachslichtern, feinen und bourdeauxer Weinen, auch manchen Manufaktur- und ostindischen Waaren, welche eingeschlichen werden. Dagegen schickt Lissabon nach mehreren französischen Häfen, besonders Nantes, Havre, Rouen, Bayonne und Marseille, theils einige Früchte, Baumöl, Weine, Baumwolle, Häute, Wolle, Seife, Reiß, theils auch Thran, Pfeffer, Brasilien-Tabak, Färbeholz u. dergl. mehr.

Die Bataver senden vorzüglich aus Amsterdam hieher eine Menge Weitzen, Gerste und Hülsenfrüchte, Schiffsbau- und andres Holz; außerordentlich viel Käse, schlesische, lausitzer, böhmische, westphälische und niederländische Leinwand, Papier, etwas Tuch und Kamlotte, Kriegs-Ammunition, Anker, Tauwerk, Spezereyen, Eisen, Hanf, Juften und andere Ostseewaaren. Lissabon giebt dafür zurück, sehr viel Südfrüchte, Salz und Zucker; ferner Wolle (jetzt durch Schleichhandel), Wein, Branntwein, Baumöl, Seife,

Smu-

Smuach, Kork, vielerley Colonie-Waaren, besonders Häute, Tabak, Cacao, Färbeholz, Material- und Apothekerwaaren, Kupfer, Gold, Diamanten, wie auch Thee und etwas Salpeter. Die Bataver treiben auch die Frachtfahrt für Frankreich hierher, und sind noch dazu stark im Besitz des Zwischenhandels aus den russischen und andern Ostseehäfen auf hier, besonders mit Weizen, Flachs, Schiffsbau- und Stabholz, Segeltuch u. s. w. *).

Die Dänen und Schweden schiffen auch ziemlich stark nach diesem Hafen hin, und zwar die erstern wenig mit landesprodukten, sondern meistentheils mit russischen, preußischen und curländischen, wie die Bataver. Die Schweden bringen Eisen, Theer und Breter hierher. Beyde Nationen fahren auch stark aus dem mittelländischen Meer auf Fracht nach Lissabon. Salz, Tabak, Wein und Früchte sind die wichtigsten Artikel, welche ihre Rückfrachten nach Kopenhagen, Gothenburg, Stockholm und Bergen, wie auch nach Rußland ausmachen. Nach diesem letztern Staat, besonders nach St. Petersburg, gehen aber jetzt auch schon viel Früchte und Wein in portugisischen Schiffen.

Unter den deutschen Städten hat Hamburg den wichtigsten Handel nach Lissabon. Es treibt ihn dahin mit eigenen, holländischen, dänischen und schwedischen Schiffen. Auch schicken Wismar und Rostock viel Weizen und etwas Gerste; Stettin Stabholz; Bremen insonderheit Leinwand und Getreide; ein gleiches geschieht von Ostende in Belgien, welches zugleich auch Tuche hierher

*) In Ansehung dieses und des vorstehenden Absatzes sehe man die Note S. 655.

führt. Die Rückfrachten nach den letztern Plätzen bestehen meistentheils in Salz, Häuten, Früchten, Zucker, Baumöl, Tabak, Brantwein und etwas Wein.

Der spanische Handel wird besonders mit den nördlichen Häfen, wie auch mit Cadiz und Malaga getrieben, und zwar meist in portugisischen Schiffen, ein kleiner Theil wohl auch in holländischen und genuesischen. Eisen, Nägel, Theer, Hirse, etwas fremder Weizen, Stabholz und einige Weine, malagaische Rosinen und Esparto, sind die Einfuhrartikel; so wie Salz, Baumöl, Zucker, Häute, Mehl, Reiß, Tabak, Stockfisch und andere Artikel, welche Lissabon zum Theil selbst von Ausländern erhält, die vornehmsten Artikel der Ausfuhr nach Spanien ausmachen.

An dem Handel Italiens mit Lissabon haben Genua, Venedig und Sicilien den meisten Antheil. Das letztere schickt viel Weizen und Gerste hierher; die ersteren aber besonders seidene Gewebe, Papier, viele levantische Waaren; dafür Lissabon Zucker, Kaffee, Cacao, Tabak, Häute, China-Rinde, Sarsaparilla, Färbeholz, wie auch Stockfisch zurückgiebt.

Die freyen Nordamerikaner fahren jetzt sehr stark nach Lissabon. Sie bringen Weizen, Schiffsbau- und Stabholz, Stockfisch und Theer, wie auch einige andere Artikel, und nehmen Wein, Früchte, Salz, Thee und ostindische Waaren zurück.

Auch mit Marokko hat Lissabon einiges Verkehr, und erhält von daher vornehmlich Getreide, wie auch Wachs, Häute und Wolle; welche gegen Zucker, Oel, Eisen u. dergl. vertauscht werden. Lissabon ist auch ein Zufluchtshafen für vor-

bey-

beysegelnde Schiffe, welche hier manchmal Erfrischungen einnehmen.

Die Wechsel- und Geldgeschäfte sind hier sehr beträchtlich. Lissabon hat zwar keine Assekuranz-Compagnien, aber viele reiche und angesehene Privat-Assuradöre. In Ansehung der Schifffahrt nach Portugal ist dieß zu merken, daß die portugisischen Schiffe, wenn ihr Capitän und der größte Theil des Schiffsvolks aus Eingebornen bestehen, für ihre Ladungen, vermöge der Verordnung vom J. 1784, in Ansehung der Zölle sehr vor allen ausländischen Schiffen begünstigt sind, und weit geringere Gefälle zu bezahlen haben.

Was Handelsverträge betrifft, so hat deren Portugal nur mit wenigen Nationen geschlossen. Mit Spanien und Frankreich bestehen keine andere Verträge, als was in dem Friedensschluß zu Utrecht im Allgemeinen über die wechselseitige Begünstigung des Handels in den europäischen Gebieten dieser Nationen verabredet worden ist. Mit Großbritannien ist der 1703 durch den Ritter Methwen geschlossene Handelstraktat wegen seiner großen Wirkung berühmt, die er, hauptsächlich zu Englands Vortheil, in der portugisischen Handlung hervorbrachte. Der Absatz der englischen Wollwaaren und anderer Fabrikate in Portugal wurde dadurch ungemein begünstigt und auf der andern Seite erhielt dieß eine beträchtliche Zollerniedrigung für seine nach England gesandten Weine. Die Engländer benutzten die Vortheile, welche ihnen der Vertrag gewährte, mit außerordentlicher Thätigkeit und Klugheit, und setzten sich beynahe in den Besitz des Alleinhandels nach Portugal, bis etwa vor 40 Jahren die portug. Regierung erwachte, und anfieng, den nachtheiligen Wirkungen des eingegangenen Vertrags nicht

ganz ohne guten Erfolg entgegen zu arbeiten. Indessen sind den Irländern neuerlich gleiche Vorrechte mit England zugestanden worden. Mit den vereinigten Niederlanden (der jetzigen batavischen Republik), ist der Haager Allianz-Traktat vom J. 1661 noch jetzt gültig, und bestimmt manches, was die Handlung betrifft. Der Artikel aber, welcher den Republikanern freye Schiffahrt nach Brasilien erlaubt, ist durch den Utrechter Frieden wieder aufgehoben worden. Mit Rußland wurde 1787 ein Handelsbündniß geschlossen, und in dem nähmlichen Jahre auch mit den vereinigten Staaten in Nordamerika. Endlich mit Marokko besteht ein Traktat vom Jahre 1773.

Während dieses Krieges haben die Handelsgeschäfte zu Lissabon aber manchen Stoß erlitten. Doch betrug die Einfuhr einiger Hauptartikel, die ich hier hersetzen will, im Jahre 1798 noch folgendes:

39500 Kisten Zucker für Lissabon und Porto.
23000 Rollen Taback.
1570 Kisten Amidon.
980 Pack Blätter-Taback.
2800 Fässer Kaffee.
13500 Fässer Baumwolle.
24 bis 30000 Stück trockne Häute und Vaquettas.
980 Pipen Branntwein.
45 Fässer Hypecaucana.
6000 Kisten ordinär. Indigo.
1300 Fässer Thran.
12000 Ballen indian. Baumwollenwaaren.
Einige 1000 Kisten Thee.
Einige 100 Kisten Zimmt.
3800 Faß Pfeffer und viel Farb- und Einlegeholz.

Lissabon und ganz Portugal rechnen auf einerley Fuß, nämlich nach Rees, einer sehr einfachen Rechnungsmünze.

Millerees.	Cruzados. nuevos.	Cruzados. velhos.	Testoens.	Reales.	Vintins.	Reis.
1	$2\frac{1}{12}$	$2\frac{1}{2}$	10	25	50	1000
	1	$1\frac{1}{5}$	$4\frac{4}{5}$	12	24	480
		1	4	10	20	400
			1	$2\frac{1}{2}$	5	100
				1	2	40
					1	20

In ganzen Zahlen vergleichen sich,

12	Millerees	=	25	Cruzados nuevos
2	— —	=	5	— — velhos
5	Cruz. nuev.	=	6	— — —
5	— —	=	24	Testoens
2	Testoens	=	5	Reales.

Der Werth der hiesigen Rechnungsmünzen wird durch das Verhältniß der cöln. Mark fein Gold und Silber, zu den hiesigen Gold-, Silber- und Rechnungsmünzen nach dem unten folgenden Münzfuß so bestimmt: 1 cöln. Mk. f. Gold, $13\frac{1}{60}$ f. Silber, $17\frac{7}{9}$ Gold. $\frac{1}{2}$ Dobras, $237\frac{1}{30}$ Silb. Cruz. Es vergleichen sich demnach 100,000 Rees in Gold, mit 27, 365 Stück ganzen Carolinen; 33, 944 — verordnungsmäßigen Pistolen; 59, 716 — Reichsgesetzmäßigen Dukaten; 59, 927 — holländischen Dukaten. 100,000 Rees in Silber, mit 106, 683 Rthl. hamburger Banko. 154, 475 Rthl. des Conventions- 20 Gulvenfußes. Wirklich geprägte portugisische Münzsorten, in Gold: a) vor 1722 ausgemünzte Dobraons von 20,000 Rees, erhöht auf 24,000 Rees, und halbe nach Verhältniß; Fünftel, oder lisboninen und Moedor, 4000, erhöht auf 4800 R.; Zehntel, oder halbe lisb., 2000, erhöht auf 2400 R.; Zwanzigstel oder Millerees, 1000, erhöht auf 1200 R.; Cruzados nuevos, 400, erhöht auf 480 R. b)

Nach

Nach 1722 ausgeprägte. Dobras, 1 Unze schwer, zu 12,800 Rees; halbe dito oder ganze Johannes, $\frac{1}{2}$ Unze schwer, zu 6500 R.; Viertel oder halbe nach Verhältniß; Achtel oder Escudos, $\frac{1}{8}$ Unze schwer, 1600 R.; $\frac{1}{16}$ oder halbe $\frac{1}{16}$ Unze schwer, 800 R.; $\frac{1}{32}$ oder Cruzados velhos, $\frac{1}{32}$ Unze schwer, 400 Rees. *)

Von diesen Geldsorten bezeichnen alle alte vor 1722 geprägte, auf ihren Gepräge den ehemaligen Werth, z. B. ganze Dobraons die Zahl 20,000; nicht alle aber führen die Umschrift: In hoc Signo vinces, sondern auch dafür einige, wiewohl seltene, Brasiliae Dominus. Die ganzen und halben Dobraons von 24 u. 12,000 Rees sind jetzt auch ziemlich selten; am meisten laufen noch zu Lissabon die $\frac{1}{5}$ Dobraons oder Moedor von 4800 Rees um. Von den neuen nach 1722 ausgemünzten Sorten werden die ganzen Dobraons von 12,800 Rees nicht mehr ausgeprägt. Alle neuen Münzen zeigen weder Werth noch eine andere Umschrift an, als die aus den landesherrlichen Nahmen und Titeln zusammengesetzten.

In Silber giebt es: Cruzados nuevos, ganze zu 480, halbe zu 240, Viertel zu 120, und Achtel zu 60 Rees; ganze und halbe Testoens zu 100 und 50 R.; Vintens, eine brasilische Münze, von 20 Rees, die aber selten vorkömmt. In Kupfer, Stücke zu 10, 5, 3 und $1\frac{1}{2}$ Rees, davon aber die letztern selten sind. Fremde Münzsorten sind im Jahre 1785 außer Umlauf gesetzt worden, und dürfen nur als Waare nach ihrem innern Werth angenommen werden. Was die Proportion des Goldes zum Silber betrifft, so steht sie bis gegenwärtig, wie 1 zu $13\frac{1}{3}$. Nach cölnischem Gewicht kann man jetzt annehmen, in Gold, $16\frac{8}{27}$ Stück halbe Dobras von 6400 Rees, auf die rohe Mark von 22 Karat fein

Gold

*) Man vergleiche mit dem Vorstehenden auch die Art. Cruzade, Doblas und Lisbonine.

Gold, und 17 7/9 Stück dergl. auf die feine Mark cöln., die demnach einen Werth von 115 7/9 Milreres hat. In Silber, 16 8/27 ganze Cruzados von 480 Rees auf die rohe Mark von 14 1/2 loth fein, und 17 52/80 auf die feine cöln. Mark, welche darnach einen Werth von 8631 1/2 Rees hat. Von den vorgedachten Geldsorten vergleichen sich mit den deutschen, 100 halbe Dobras von 6400 Rees, mit 175, 135 Stück ganzen Karolinen. Was das hiesige Silbergeld betrifft, so ist zwar niemand befugt, eine in demselben angebotene Zahlung auszuschlagen; da aber doch der Gebrauch es so mit sich bringt, daß man alle Wechselbriefe und andere Effekten in Gold bezahlt, so kommt die portug. Silbermünze beym großen Handel wenig in Anschlag.

Die Wechselarten und Preise verhalten sich, wie nachfolgt.

Lissabon giebt,	empfängt dafür,	in
1 Cruzado v. 400 Rees,	*48 Pf. Bl. Bko	Amsterdam zu 1 u. 1 1/2 Uso.
1 dergl. — — —	*45 1/4 — — —	Hamburg, eben so.
*700 Rees w. o. m.	5 3/4 Lire fuori Bko	Genua, ad Uso.
*440 — — —	1 Ecu de 3 Liv. T.	Paris, 60 Tage dato.
*734 — — —	1 Pezza da Otto	Livorno, Uso 3 Mt n. dato.
1000 Rees	*64 1/2 Pf. Sterl. w. o. m.	London, 30 Tage Sicht.
*2245 —	1 Doblon de Plata antigua v. 32 R.	Cadiz und Madrid, Uso 15 Tage Sicht.

Das Uso der Briefe, die auf Lissabon gezogen werden, ist bey Briefen aus Spanien 15, aus London 30 Tage nach Sicht; aus Holland und Deutschland 2 Monath; aus Italien und Irland 3 Monath nach dato; aus Frankreich 60 Tage nach dato. Respekttage sind für Wechselbriefe, die aus dem Königreich und dessen Ländern in Asien, Afrika und Amerika gezogen werden, 15 bestimmt, an deren letztem Tage erst die Bezahlung geleistet werden muß, oder man läßt protestiren. Die aus andern Ländern auf portu-

gi-

gisische Plätze gezogenen Briefe, erhalten, wenn sie acceptirt worden sind, nur 6 Respekttage; sind sie aber nicht angenommen worden; so bekommen sie gar keine, sondern müssen am Verfalltag protestirt werden.

Beym Längenmaß ist folgende Eintheilung und Verhältniß:

Braça.	Varas.	Covados.	Palmos.	Zoll.	Fr. Linien.
1	2	$3\frac{1}{3}$	10	80	969
	1	$1\frac{2}{3}$	5	40	$484\frac{1}{2}$
		1	3	24	$290\frac{7}{10}$
			1	8	$96\frac{2}{10}$
				1	$12111\frac{1}{4}$

Es vergleichen sich 100 Varas mit $193\frac{1}{3}$ leipziger Ellen und 100 Covados mit 116 leipziger Ellen.

Die Rundmaße haben folgende Eintheilung,

Moyo.	Fanegas.	Alqueires.	Meyos.	Quartos.	Outavos.	Mequias.
1	15	60	120	240	480	960
	1	4	8	16	32	64
		1	2	4	8	16
			1	2	4	8
				1	2	4
					1	2

Nach Ciera's Angabe in Paucton's bekanntem Werk hält die Mequia $42\frac{2}{16}$ fr. Cubikzoll. 1 hamburger last Korn rendirt zu lissabon 236 Alqueires. 21 Moyos Salz von lissabon = 5 last zu Hamburg.

Beym Wein- und Oelmaß:

Tonelada.	Pipas.	Almudas.	Alqueires.	Canhadas.	Quartilhos.
1	2	52	104	624	2496
	1	26	52	312	1248
		1	2	12	48
			1	6	24
				1	4

Die

Die Canhada hat an räumlichem Inhalt $71\frac{2}{3}$ fr. Cubikzoll. 11 Canhadas 13 leipziger Kannen. Die Pipa vergleicht sich mit 360 bis 370 leipz. Kannen.

Beym Handelsgewicht hat man diese Abtheilung:

Quintal.	Arobas.	Libras.	Marcas.	Onças.	Outavas.
1	4	128	256	2048	16384
	1	32	64	512	4096
		1	2	16	128
			1	8	64
				1	8

Der Quintal vergleicht sich, nach Clausberg, mit $125\frac{13}{15}$ leipziger Pfd. 1 Aroba $31\frac{7}{15}$ leipziger Pfund.

Das Gold- und Silbergewicht hat folgende Eintheilung, wie auch die Schwere in holländis. Asen und cölnischen Richtpfennigstheilen.

Marco.	Onças.	Outavos.	Escrupolos.	Granos.	As.	Richtpf.
1	8	64	192	4608	4766	64350
	1	8	24	576	597	$8043\frac{3}{4}$
		1	3	72	$74\frac{5}{8}$	$1005\frac{1}{2}$
			1	24	$24\frac{7}{8}$	$335\frac{1}{8}$
				1	$1\frac{1}{27}$	14

Es vergleichen sich 55 portug. Mk. mit 54 cölnischen, oder 27 cöln. Mark mit 220 portugis. Onças.

Das Juwelengewicht besteht in Quilates oder Karat zu 4 Granos. 1 Quilat wiegt $57\frac{7}{10}$ cöln. Richtpfennigstheile.

Bey Gütern nach der Zahl rechnet man, 1 Tonelada zur Fracht aus und nach Portugal, für 52 Almudas flüssiger und 54 Almudas trokkener Waaren. Bey Befrachtungen der Schiffe werden 4 Kisten Zucker, 4 Pipen Oehl, 4000

Pfd. Brasilientabak, oder 3500 Pfd. Smuach für eine Last gerechnet.

Die Verbindung Lissabons mit den andern Orten zu Lande war bisher des Mangels an guten Straßen und Wirthshäusern wegen sehr beschränkt. In dem Jahre 1799 ist jedoch eine Straße nach Coimbra, dem Sitz der Universität, fertig geworden, und eine öffentliche Kutsche in Gang gesetzt, die, auf 4 Plätze eingerichtet, sehr reinlich und bequem ist, und in 2 Tagen an Ort und Stelle kommt, unterweges aber, nahmentlich in Carvalches gute Herberge findet. Diesen nähmlichen Weg konnte man vorher nicht unter 5 Tagen, noch dazu mit Maulthieren, machen, und fand unterweges weder Nahrung noch Obdach. Sobald diese ganze Straße vollendet ist, soll diese Kutsche auch nach Oporto gehen.

Neuestes Gemählde von Lissabon. Leipzig, Küchler. 1799. 8. Aus dem Französischen übersetzt, mit einem Nachtrage zur Berichtigung einzelner Ansichten in dem Gemählde von Lissabon, und einzelnen Fragmenten eines Augenzeugen zur Kenntniß dieser Hauptstadt; hinzugefügt von W. G. Tilesius, Dr. der Philosophie. Dieses ist bis jetzt das Hauptwerk über Lissabon insbesondere. Von dem Herrn Tilesius hat man nächstens noch ein eignes Werk über Lissabon und Portugal zu erwarten.

Briefe über Portugal nebst einem Anhange über Brasilien, aus dem Franz. übersetzt und mit Anmerkungen herausgegeben von Sprengel, Prof. der Geschichte in Halle. Leipzig, Weygand 1782. (Enthalten viele Lissabon betreffende Stellen. Das engl. Original, Lettres on Portugal etc. ist 1777 geschrieben und zu London in 8. herausgekommen; die französ. Uebersetzung: Lettres écrites de Portugal, sur l'état ancien et actuel de ce royaume erschien 1780 zu Paris in 8.

Hannöverisches Magazin 1779. St. 64. bis 78, und Jahrgang 1795. St. 20. Col. 318 — 320. Diese letzte Stelle betrifft die Witterung und die Fleisch-

Fleisch-Consumtion daselbst. In der ersteren ist eine interessante Sammlung von 33 authentischen Briefen über das Erdbeben 1755 vorhanden. Andere Nachrichten über den unglücklichen Zustand bey dem Erdbeben zu Lissabon findet man in den

Merkwürdigkeiten von Portugal, oder kurzgefaßten Nachrichten von der Beschaffenheit des Landes, dem Charakter der Einwohner ꝛc. ꝛc. vierten und letzten Stücke, Frankfurt und Leipzig 1779. S. 96—101., welches Werk übrigens noch vieles über Lissabon enthält, und in

Engelhard's geographisch-statistischen Reisen, 1stes Bändchen. S. 25—28.

Neu eröffnete Academie der Kaufleute oder encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon von Ludovici, umgearbeitet von Schedel. Vierter Theil. Leipzig, Breitkopf und Härtel 1799. Col. 177 bis 195., woselbst man die mehrsten von den obigen Angaben und Nachrichten über den Zustand der Handlung zu Lissabon vor dem jetzigen Kriege findet.

Sprengels und Forsters neue Beyträge zur Völker- und Länderkunde. VII. S. 13.

Abhandlungen der Königl. Schwedischen Academie der Wissenschaften. Aus dem Schwed. übersetzt von A. G. Kästner. B. XXX. S. 303.

J. Murphy's Reisen durch Portugal in den Jahren 1789—1790, aus dem Engl. übersetzt von M. C Sprengel. Halle bey Renger. 1796. 8. S. 78 ꝛc. ꝛc. (Ueber Werke der Kunst und über die Künstler in Lissabon.)

Von Murr, Journal der Kunstgeschichte. XIII Th. S. 128.

Fragmente einer physikalischen Geschichte der Erde, oder Beschreibungen merkwürdiger Höhlen, Grotten, Gänge und Klüfte im Innern der Erde, von D. Rosenmüller und Tilesius. Leipzig 1798. Die Abbildung, welche die äußere Ansicht der Höhle im Thale von Alcantara, wo die berühmte Wasserleitung ist, darstellt.

A Journey from London to Genoa through England, Portugal, Spain and France, et cet. By Joh. Baretti, London 1770. 4. Vol. 8. Dieses Werk, das auch, so wie die nachfolgenden, verschiedenes über Lissabon enthält, ist deutsch und abgekürzt

kürzt von J. J. Köler in 2 Bänden, Leipzig 1772 herausgegeben. Die erste Ausgabe dieses Werks war italienisch.

Travels through Portugal and Spain 1772 and 1773 by Richard Twiss. F. R. S. with Copper Plates and an Appendix. London 1775. gr. 4. Französisch zu Bern 1776. 8. Ins Deutsche übersetzt und mit Anmerkungen begleitet von C. D Ebeling Leipzig 1776. gr. 8.

Travels through Spain and Portugal in 1774. etc. by William Dalrymple. London 1774. 4. Ins Deutsche übersetzt und mit Anmerkungen. Leipz. 1778. gr. 8.

Sketsches of Society and Manners in Portugal. In a Series of letters from Arthur William Costigan, late a Capitain of the Irish Brigade in the service of Spain, to his brother in London. London 1788. 2 Vol 8. Diese Briefe sind in den Jahren 1778—1779 geschrieben. Ins Deutsche übersetzt. Leipzig 1788. gr. 8.

Etat du Royaume de Portugal en l'année 1766. Lausanne 1775. 8. Ins Deutsche übersetzt zu Bern.

Dumouriez historisch-statistisches Gemählde von Portugal. Aus dem Franz. übersetzt und mit Zusätzen von D. Reith. Leipzig bey Jacobäer 1797.

Letters from Portugal, Spain and Germany in the Years 1759—61 by Christoph Hervey. London 1785. 3 Vol. 8.

Lissabonische Rechnungsmünzen, s. oben, S. 665.

Lissabonner Thee, s. unter Thee.

Lissabonner Wein, s. portugiesischer Wein.

Lissau, s. Lissa, oben, S. 633.

Lisse, ein franz. Wort, bedeutet den Aufzug zu Zeug, Bändern, dann Barkhölzer bey den Schiffen, welches die an den Seiten in gewisser Weite von einander, parallel über der äußern Verkleidung, der Länge nach angebrachten dicken Breter sind. Auch die Kronhölzer, s. Th. 53, S. 612.

Lisse d'hourdi bedeutet den Heckback, oder Heckbal-

halken, s. Th. 22, S. 617. Haute lisse ist Th. 22, S. 520 erklärt.

Lisse, die, ist aber auch ein deutsches Wort, welches auch **Lißte** und **Liese** geschrieben wird, und ein Nahme des Stellholzes, welches man bey Leiterwagen oder großen Karren an die Achse vor das Rad mit einer eisernen Runge schiebt, da es denn oben die hohe Leiter unterstützt und in die Höhe stämmet, indem es durch die Ließkette daran befestigt wird. In Ansehung der Abstammung dieses Worts wird wohl eben das gelten, was Th. 78, S. 674 bey Liese in der ersten Bedeutung gesagt ist.

Lisser, franz., heißt glätten, poliren.

Lisseron, s. Weberbaum.

Lissey, ein kleines Dorf in Messin, bey Damvillers in Lothringen, jetzt im Departem. der Maas. Bey diesem Dorfe findet man auf einem Berge einen Bruch von sehr harten Steinen, und Ruinen von einem uralten Schlosse, von dem auch selbst der Nahme nicht mehr bekannt ist.

Lißpfund, s. Ließpfund, Th. 78. S. 676.

Lißte, s. Lisse, oben auf dieser Seite.

List, die, im Plur. die — en, doch selten. Ehedem bedeutete dieses Wort 1) die Fertigkeit, etwas zur Wirklichkeit zu bringen, besonders so fern solches auf eine andern unbekannte oder verborgene Weise geschieht. In diesem Verstande kommen List, Listi und Liste seit des Kero Zeiten bey allen alten oberdeutschen Schriftstellern sehr häufig für Kunst, Erfahrenheit, ja auch nicht selten in noch weiterer Bedeutung für Wissenschaft vor. Im Schwed. und Isländ. wird List noch in dieser Bedeutung gebraucht. 2) Weisheit, von welcher Bedeutung Frisch einige Beyspiele anführt.

In engerer Bedeutung heißt **List** die Fertigkeit, sich dem andern verborgener Umstände zur Erreichung seiner Absicht vortheilhaft zu bedienen, und das dazu gebrauchte Mittel. 1) Von der Fertigkeit, in welchem Falle es keinen Plural hat. Seine List gehet über alles. 2) Das dem andern verborgene Mittel, z. B. eine List ersinnen. List brauchen.

Der Begriff der Verheimlichung ist in diesem Worte der herrschende, nicht aber der Begriff des Bösen und Schädlichen; öfters aber steht es auch statt Arglist, welches eine auf den Schaden eines andern abzielende List bedeutet.

Frisch leitet es von lauschen, ehedem losen, ab, so wie klug auf ähnliche Weise von dem veralteten lugen sehen, herkommt.

Kriegslist, s. Th. 51. S. 419.

Listaos, Listados oder **Listrados** sind $\frac{5}{4}$, $\frac{6}{4}$ auch wohl $\frac{7}{4}$ breite, sehr häufig blau und weiß gestreifte Leinwande, zu Tapeten und Möbelüberzügen dienend, die an verschiedenen Orten in Deutschland, besonders in der Lausitz gewebt, und von den Hamburgern stark nach Portugal und Spanien verfahren werden. Diese Leinwand wird auch zuweilen **Gingang** genannt, welches sonst eine andere Art Zeug ist. S. Th. 18. S. 539.

Liste, die, im Plur. die — en, ein Verzeichniß vieler einzelner Dinge. Im Franz. Lisse, Ital. Lista, Engl. List, Dän. Liste, Schwed. Lista. Alle aus dem mittlern lat. Lista, welches nicht, wie einige wollen, von lesen abstammet, sondern von unserm Leiste, so fern solches einen langen schmahlen Streifen bedeutet. Man pflegte solche Verzeichnisse ehedem auf lange schmahle Pergamentstrei-

streifen zu schreiben, und noch jetzt nimmt man ähnliche Streifen Papiers dazu *).

Was den Gebrauch dieses Worts betrifft, so ist dessen Anwendung sehr groß, so daß es unmöglich, aber auch unnöthig ist, das Register aller Listen herzusetzen. Am bekanntesten sind Soldatenliste, oder das Verzeichniß ihrer Nahmen; Stamm- und Rangliste aller Regimenter einer Armee, als der Preußischen, Russischen, Schwedischen ꝛc., ferner Liste der Gestorbenen, Gebornen, Getauften ꝛc., welche man auch Jahres-, Kirchen- oder Neujahrsliste nennt, s. Kirchenliste, Th. 38. S. 579, auch Th. 4, S. 224. im Artikel Berechnung des Volks im Lande.

In Ansehung der Kirchenlisten füge ich hier gelegentlich noch hinzu, daß es zur genaueren Kenntniß des Zustandes der Einwohner eines landes oder einer Stadt sehr zweckmäßig ist, nicht nur jährliche, sondern auch monathliche, ja gar wöchentliche listen der Art verfertigen zu lassen. Besonders ist dieses in Ansehung der Todten und der Krankheiten, woran sie gestorben, so wie der noch grassirenden Krankheiten nöthig, damit die Regierung des landes über diesen Punct gleich Nachricht erhalte, und die nöthigen Maßregeln und Vorkehrungen treffen könne. Solche Einrichtungen sind jetzt auch schon an verschiedenen Orten z. B. in Berlin; und schon am 17ten Dezemb. 1746. erging an den Magistrat in Braunschweig ein landesherrliches Rescript, das in der Folge

*) Schröter, hält das Wort Liste aber gleichwohl für undeutsch, und schlägt dafür Verzeichniß, Rolle vor. S. dessen terminologisches Wörterbuch. Erfurt 1799. S. 219.

mehrmahls erneuert und genauer bestimmt wurde, worin es heißt:

Die sämmtlichen Opferleute zu Braunschweig sollen alle Sonnabend an den jedesmahligen Decanum des Collegii medici einen Zettel einliefern, auf welchem verzeichnet ist: 1) Wer in der Stadt in jeglicher Pfarre gestorben und begraben worden; 2) an welchen Krankheiten die Leute gestorben; 3) was für Leute in jeglichem Kirchspiele noch krank liegen, die sich mit dem heil. Abendmahle haben versehen lassen, oder von den Predigern besucht worden; 4) an welchen Krankheiten sie darnieder liegen ꝛc. ꝛc.

Aehnliche Listen werden daselbst auch von dem platten Lande gefordert, die aber nur monathlich eingeliefert, an den Superintendenten jedes Kirchensprengels abgegeben, und von diesem dem Land-Physikus gegen ein Recepisse zugestellt werden. Im Braunschweigischen wird auf diesen Listen auch bemerkt, welchen Arzt die Kranken gebrauchen oder gebraucht haben.

August Hinze's Lexizon aller Herzogl. Braunschweigischen Verordnungen, welche die medicinische Policey betreffen. Stendal, bey Franzen und Grosse 1793. 8. S. 134 ꝛc. ꝛc. mit den dazu gehörigen Tabellen.

Sonst hat man besonders auch noch Listen der Schiffe, die in diesen oder jenen Hafen ein- oder ausgelaufen, einen Fluß oder eine Meerenge passirt sind ꝛc. ꝛc., so wie auch der Waaren, die sie führten. Die bekanntesten Listen der Art sind die Listen der Retourwaaren, welche von den Bewindhabern der ostindischen Compagnie durch die Avisen, oder andere gedruckte Zettel bekannt gemacht, und zum öffentlichen Verkaufe

kaufe angeboten werden. S. auch Carga, Th. 7. S. 663.

In Paris, Lyon und in andern großen Plätzen geben die Kaufleute gedruckte Addressen aus, worauf man zugleich eine Liste von allen ihren Waaren, die sie verkaufen, findet. In Holland nennt man eine Liste das, was man an andern Orten einen Tarif, oder eine Pankarte nennt, d. i. ein alphabetisches Verzeichniß aller Waaren und Victualien, welche den Ein- und Ausfuhrzöllen und andern Abgaben unterworfen sind, nebst der Bestimmung desjenigen, was dafür an Geld zu entrichten ist.

Listig, Adj. und Adv. listiger, listigste, von dem Hauptworte List, gleichfalls nur noch in dessen jetzt gewöhnlichen Bedeutung, List habend und darin gegründet. Z. B. Ein listiger Mensch. Ein listiger Streich.

Listraos, s. Listaos, oben, S. 674.

Listrin, s. Lüstrin.

Lit, franz., heißt Bett, Federbett, Matratze, auch Ort, wo man liegt, ruhet ꝛc. ꝛc., ingleichen Lage, Schicht, Flußbeet ꝛc. ꝛc.

Lit de canal, s. Wasserhälter.

Lit de fumier, auch couche de fumier, s. Mistbeet.

Lit de justice, lat. Regale solium et judiciarium tribunal, so hieß ehemals der Thron, worauf der König von Frankreich saß, wenn er im Parlamente war. Der König wird ein Lit de justice halten, hieß so viel, als er wird im Parlamente öffentlich unter einem Thronhimmel sitzen. Man muß gleichwohl aber ein Lit de justice und eine Königliche Sitzung nicht mit einander verwechseln. In beyden Fällen erschien der König in Begleitung der Prinzen vom Geblüte, aller Pairs

und der vornehmsten Staatsbedienten selbst im Parlamente. Im Lit de justice befahl er, daß seine Befehle ohne Widerrede eingezeichnet werden sollten, wozu er nach den vormahligen Reichsgrundgesetzen Frankreichs berechtigt war, weil die Functionen aller Staatsbedienten in des Königs Gegenwart aufhörten, und also auch das Parlament dem Könige nicht widersprechen durfte. Bey einer sogenannten Königlichen Sitzung durften die Parlamentsglieder hingegen frey ihre Meinung sagen, und der Schluß wurde nach Mehrheit der Stimmen gefaßt.

Die Beschreibung eines solchen Lit de justice, das der König 1776 am 12ten März zu Versailles hielt, und das einige der wichtigsten Gegenstände der Einrichtung Frankreichs, nähmlich die Abschaffung der Frohndienste zum Bau der Landstraßen, die Aufhebung der Gilden ꝛc. ꝛc betraf, sehe man man unter andern in den gelehrten Beyträgen zu den Braunschweigischen Anzeigen. 1776. St. 47. bis 53., oder Col. 369—432. Daselbst sind auch alle bey dieser Gelegenheit gehaltenen Reden abgedruckt.

Lit de misere, auch Lit de travail, s. Bettstelle für Gebärende, Th. 4. S. 334.

Lit de repos, s. Faulbett, Th. 4. S. 328.

Litaney ist eine Art eines zum Absingen bestimmten demüthigen Gebetes, zur Abwendung allgemeiner Noth, das sich nach dem alten Gebrauche gemeinhin mit den griechischen Worten Kyrie eleison, d. i. Herr erbarme dich, anfängt. Aus der Kirchengeschichte ist so viel bekannt, daß solche Gebete zuerst bey der griechischen Kirche eingeführt wurden und im 4ten Jahrhunderte auch bey der lateinischen aufkamen. Zu Ende des 6ten Jahrhunderts ließ der Pabst Gregor auch noch das Christe eleison hinzusetzen.

Im gemeinen Leben- und scherzweise pflegt man unter Litaney auch eine lange verdrießliche

und

und klägliche Erzählung zu verstehen, die man auch Kyrielle nennt.

Das Wort Litaney kommt übrigens von dem griechischen λιτανευω, ich bitte demüthig, inbrünstig, her.

Litarge, s. Bleyglätte, Th. 5. S. 696.

Litauen, s. Litthauen.

Litchfield, eine Stadt in England, die auch Lichfield geschrieben wird, kommt Th. 77. S. 699. unter Liechfield vor. Litchfield ist auch eine Grafschaft für sich selbst, und hat eine Jurisdiction von 10 bis 12 Meilen in der Runde herum. Sie hat auch das Recht, 2 Deputirte zum Parlamente zu wählen. Vor mehr als 20 Jahren ward bey Litchfield ein Krankenhaus für die Grafschaft auf Unterzeichnung gebaut.

Litchfield ist auch eine Grafschaft in Nordwesten des Staats Connecticut in Nordamerica, und zwar zwischen New-York, Massachusetts und der Grafschaft Hartfort, und die größte von allen in Connecticut, indem sie an 40 geographische □Meilen, oder mehr als den fünften Theil von ganz Connecticut ausmacht. Sie hat durchgehends eine Menge und zum Theil hohe Berge (sonderlich die in der Mitte), und in vielen Gegenden felsigen Boden. In einem ziemlich weiten Thale durchfließt der Housatonick westlich die ganze Grafschaft von Norden nach Südosten; auch entspringen hier der Waterbury und Farmington. Ihre Berge sind stark mit Waldungen, sonderlich mit schönen Kiefern besetzt, und enthalten einen reichen Vorrath von Eisenerz, welches auf einigen Hochöfen, 18 Hammerwerken, 2 Schneidemühlen und einem Platinenhammer zu Gute gemacht wird. Der Sägemühlen sind eine große Menge, und auf Blodgers

Karte

Karte ihrer 118 angegeben. Die Thäler haben schönen fetten Boden, sowohl zum Ackerbau als zu Wiesen, daher viel Weitzen, Butter und Käse gewonnen wird.

Die Grafschaft machte noch im Jahr 1750 einen Theil von Hartford aus, wurde aber wenig Jahre darauf, zwischen 1752—54, zu einer besonderen errichtet. Bald darauf wurden zu derselben auch die Pflanzungen geschlagen, welche Connecticut an der Susquehannah anlegte, und die etwa vor 10 Jahren Pensylvanien sind zuerkannt worden. Sie ist aber schwach bewohnt und daher noch voller Wildnisse, welche aber durch die Berge, die herumliegenden Felsenmassen, Wasserfälle, Waldungen und die untermischten Ortschaften oder Pflanzerwohnungen mit ihren Feldern, Weiden, Obstgärten, reitzende Landschaften darstellen.

Im Jahre 1756 hatte sie nur 11,773 Weiße und 54 Neger. Im Jahre 1774 aber schon 25,945 Weiße, 338 Neger und 109 Indier. 1782 betrug ihre Anzahl 33,129 Weiße, mit Inbegriff von 6797 Wehrhaften, und außerdem noch 529 Neger. Die Zählung vom Jahre 1790 gab

Freye weiße Mannspersonen über 16 Jahr . .	10,041	
unter 16 Jahr . .	9,249	38,199
Freye weiße Frauenspers.	18,909	
Freyneger		323
Sklaven		233
Ueberhaupt		38,755

welches 986 Menschen auf die geograph. □ Meile ausmacht.

Einige Landstriche, sonderlich die Thäler, wodurch die Poststraße nach New-York geht, sind schon

schon stark angebaut, die entlegenern nördlichen Berggegenden aber am wenigsten. Am meisten hat der Anbau seit 1776 zugenommen; denn damahls zählte man nur 14 Ortschaften, im Jahre 1782 waren deren 19, und 1791 waren ihrer schon 22. Diese enthielten 30 Gemeinen der Congregationalisten, 6 bischöfliche und 3 oder 4 baptistische; allein zwey Drittel derselben waren nur mit Predigern versehen.

Die Grafschaft hatte in dem letztgenannten Jahre 35 Repräsentanten bey der Gesetzgebung. Sie wird in 4 Districte für die Vormundschaftsgerichte abgetheilt, und hatte 1774 schon 34 Friedensrichter.

Der Absatz ihrer Producte, die in Eisen- und Eisengußwaaren, Holz, Potasche, Leinöhl und Leinsaat bestehen, geht meistentheils nach New-York, woher sie auch mit den nöthigen ausländischen Waaren versorgt wird.

Die Hauptortschaft ist **Litchfield**, welches in der Mitte am Great-Pond liegt, und fruchtbares, wohlangebauetes Land hat. Die Ortschaft besteht aus 2 Gemeinen der Congregationalisten und einer bischöflichen. Sie enthält an ihren kleinen Flüssen viele Mühlenwerke, besonders eine Eisenschneidemühle, 2 Eisenhammer, 1 Oehl- und 2 Walkmühlen. Das mittelste Kirchspiel bestand im Jahr 1780 schon aus einigen 50 um einen großen Platz herumstehenden Häusern. Die Hauptstraße ist eine englische Meile lang. Das Gerichtshaus und die Kirche sind zierliche Gebäude und mit Thürmen versehen. Daselbst hat, außer dem Obergerichte, welches zweymahl, im Januar und August, gehalten wird, ein Vormundschaftsgericht seinen Sitz.

Das übrige sehe man in Ebeling's Erdbeschreibung und Geschichte von Amerika. II. Band. S. 353 und flg.

Litchi, unter diesem Nahmen war bisher eine vortreffliche chinesische Steinfrucht bekannt, von deren Wohlgeschmack alle, die sie gegessen haben, nicht genug rühmen können. Nach Loureiro's Vorgange wird sie von dem Herrn Professor Willdenow Tom. II. p. 346. seiner Ausgabe der Species Plant. Linn. aber Dimocarpus Litchi genannt, und in die erste Ordnung der achten Classe, Octandria Monogynia, gesetzt. Im Deutschen führt sie ihrer Gestalt wegen den Nahmen Zwillings-Pflaume. Da diese Frucht übrigens schon Th. 77. S. 700 im Art. *Lichi* angeführt ist, dort aber über Mangel an Nachrichten über dieselbe geklagt wird: so will ich hier, außer dem oben genannten Willdenowschen Werke, wo die vorzüglichsten Schriftsteller über dieselbe citirt sind, nur noch Bengt Bergius über die Leckereyen, aus dem Schwedischen und mit Anmerkungen von Forster und Sprengel, ersten Theil, Halle, Waisenhaus 1792. 8. S. 194—200 nennen, wo man noch eine Menge Schriftsteller angegeben findet. Der, Th. 77. S. 700., geäußerte Wunsch, diesen Baum bey uns einheimisch zu machen, würde sich wohl schwerlich ausführen lassen, da man ihn nicht einmahl in China nach Gefallen verpflanzen kann.

Liteau, s. Wolfslager.

Litem denunciren und mehrere Ausdrücke der Art, s. Litis denunciatio ꝛc.

Litemanghist, eine Art Gummi in Madagascar, welches aus dem Stamme des weißen Zimmtbaums fließt. Die Gewürz- und Specereyhändler zu Paris nennen es Alouchi.

Li-

Literal heißt buchstäblich.

Literar oder literarisch, auch literärisch, was auf Gelehrsamkeit Beziehung hat, und zwar in allen den Bedeutungen, worin wir Literatur zu nehmen gewohnt sind.

Literatur heißt überhaupt Gelehrsamkeit, von dem lat. Worte Literatura, welches 1) das Schreiben der Buchstaben, von Litera Buchstabe. 2) Sprachkunst, Grammatik, und 3) Gelehrsamkeit bedeutet. Oefters versteht man darunter auch nur Sprachkenntniß, z. B. er liebt die englische Literatur, heißt, er ist ein Freund der englischen Sprache, und lieset gern englische Werke. Besonders bedeutet literatur aber Bücherkunde, so wie die Anzeige der Bücher selbst, die über dieses oder jenes Fach vorhanden sind.

Literatur-Zeitung, eine gelehrte Zeitung, oder eine solche, die bloß oder vorzüglich von gelehrten Sachen, besonders von neu herausgekommenen Büchern Nachricht gibt. Dergleichen Zeitungen hat es nun zwar schon lange in Menge gegeben. Der Nahme Literatur-Zeitung ist aber besonders erst seit 1785 recht in Gang gekommen, seitdem nähmlich die berühmte Jenaische allgemeine literatur-Zeitung ihn angenommen hatte, die vorzüglich dem Herrn Hofrath Schütz in Jena ihre Entstehung zu verdanken hat, und sich noch immer in gleichem Ansehen erhält, so daß sie von allen cultivirten Nationen als das vorzüglichste Werk der Art geschätzt wird. Nach ihr sind noch andere literatur-Zeitungen entstanden, als die Erlangensche, unter Direction des Herrn Hofrath Meusel's, und die Oberdeutsche literatur-Zeitung, die sonst unter Direction des Herrn Hofraths von Hartenkeil in Salzburg heraus-

kam

kam, seit dem Anfange dieses Jahrs 1800 aber in München erscheint.

Literatus, ein Gelehrter.

Literae induciales oder moratoriae, s. Anstandsbrief, Th. 2. S. 249.

Literae reitium, oder Strickbriefe, hießen sonst in Polen die Königl. Patente, vermöge deren der Adel zur allgemeinen Reichstagsversammlung, oder wider die Friedensbrecher aufgeboten wurde. Diese Briefe waren im Königreiche Polen mit dem Reichswapen, im Großherzogthume Litthauen aber mit dem litthauischen Wapen versehen, und wurden von dem landdiener mit einem Stricke an einen langen Stecken gebunden, durch alle Woywodschaften herumgetragen. Solches geschahe in einem Monathe dreymahl, und wenn das dritte Aufgeboth geschehen war, so hörten alle Gerichte auf, ausgenommen die Gerichte der Vice-Staroften, und hierauf hielt der Adel sogleich in jedem Gebiethe seine Zusammenkünfte wegen der Musterung.

Liter, s. Einfassen bey den Tuchmanufacturen, Th. 10. S. 380.

Lith, ein berühmter Berg in England, und zwar nicht weit von Wotton in Surrey, von welchem man eine Aussicht hat, die im Umkreise wohl 200 englische Meilen betragen kann.

Lithanthrax, s. Steinkohle. — Dieses Wort ist aus λιθος, Stein, und ανθραξ, Kohle zusammen gesetzt.

Lithargyrium, so wie Litharge, s. Bleyglätte, Th. 5. S. 696. (αργυριον, Silber).

Litheosphorus, s. bononische Stein, Th. 78. S. 322. im Art. Lichteinsaugende Körper.

Lithgow, auch Linlithgow, eine wohlgebauete Stadt und Königl. Flecken an dem Meerbusen gegen Westen in West-Lothian oder Linlithgo-

Shire

Shire in Süd-Schottland. Die Stadt hat 2 bis 3000 Einwohner und eine große Leinwandmanufactur. Die Könige von Schottland hatten hier einen Pallast. Den gräflichen Titel davon führt das Haus Livingston.

Lithiasis, bey einigen auch Lithogonia, bedeutet die Steinerzeugung, die Steinkrankheit, oder alle Steinbeschwerden, wenn Steine in der Harnblase, in den Nieren oder sonst wo befindlich sind. Der verstorbene Krünitz hat diese, Th. 5. S. 566. im Art. Blasenstein, nach Urin-Zufälle gewiesen. Lithiasis ist aber auch eine Krankheit der Augenlieder, wenn diese kleine verhärtete Geschwulste haben. S. unter Augenlieder, Th. 3. S. 48. unter N. 4.

Lithizonthæ, sind Steine der Alten, die man vielleicht zu den Granaten zählen kann. Plinius sagt, sie würden in Indien gefunden, und wären matt und bräunlich.

Lithobiblia heißen die versteinerten Blätter, worunter man aber auch diejenigen zählet, die in Topfsteinen liegen, und bloß incrustirt sind.

Lithocarditæ, sind die Buccarditen oder versteinerten Herzmuscheln.

Lithocolla, Steinleim, s. unter Steinkitt, im Art. Kitt, Th. 39. S. 257.

Lithodendron heißt das versteinerte Holz; auch ganze versteinerte Bäume. S. Th. 78. S. 712. unter Lignum fossile, und Th. 24 S. 945 im Art. Holz. Lithodendron, oder Steinbaum, hießen vordem auch gewisse Korallen-Gewächse. S. Lithophyta.

Lithodipyria. Dieses ist eine Anstalt des Herrn Coade in Lambeth, unweit London, in welcher aus einer gewissen Ziegelsteinmasse alle die großen architectonischen Verzierungen, die bisher

nur der Meissel bearbeitete, als schöne Friesen, Kapitäler, Triglyphen, Kragsteine, Basreliefs, Vasen, ja sogar ganze Figuren bis 9 Fuß hoch geformt, und alsdann in einem großen und besonders dazu eingerichteten Ziegelofen gebrannt werden. Man hat diese Erfindung im Deutschen Kunstbackstein-Fabrike genannt, und es kann von derselben im Art. Ziegelstein, wohin Backstein, Th. 3. S. 387. gewiesen ist, das Nähere angegeben werden. Diese Figuren sollen ohne Vergleich wohlfeiler, und im Freyen dauerhafter, als die aus Stein gehauenen seyn.

Lithogeognosie, Lithogeognosia, von γιγνομαι, ich zeuge, heißt die Lehre von Entstehung der Steine. S. Stein, auch Lithographie, gleich unten.

Lithoglyphen, Lithoglyphi, von γλυφω, ich haue in Stein, sind überhaupt künstlich und figurirt ausgehauene Steine, von denen man viele Abtheilungen macht, je nachdem sie Pflanzen, Menschen oder Thiere, oder Theile davon vorstellen. In Schröter's lithologischem Real- und Verbal-lexicon, III. Band, S. 403 — 404. kann man mehr davon finden.

Lithogonia, von γονος, Geburt, s. Lithiasis.

Lithographie, Lithographia, von γραφω, ich schreibe, ist die Beschreibung der Steine nach ihren Nahmen, nach ihrer äußerlichen Beschaffenheit, nach ihrem Unterschiede von andern Steinen, und nach den Eigenschaften, die äußerlich sind, und folglich in die Sinne fallen. Man unterscheidet daher gewöhnlich die Lithographie von der Lithogeognosie, und zwar in so ferne, daß die letztere sich mit der Entstehung der Steine und ihren Bestandtheilen beschäftigt, und also die Chymie zu Hülfe nimmt, um

um darüber etwas gewisses zu erfahren, die Lithographie aber bey äußeren Merkmahlen stehen bleibt. S. den folgenden Artikel.

Lithologie, Lithologia, von λογος, lehre, ist die Wissenschaft von der Kenntniß der Steine. Lithologie ist der Gattungsbegriff (Genus), worunter Lithogeognosie und Lithographie, (s. den vorstehenden Artikel), als Arten (Species) begriffen sind. Wer also eine Lithologie schreibt, der muß so wohl von den innern als äußern Bestandtheilen und Beschaffenheiten der Steine handeln. Mit den Versteinerungen, als fremden Körpern, hätte die Lithologie eigentlich nun zwar nichts zu thun; im Allgemeinen werden diese aber gleichwohl mit in das Gebiet der Lithologie gezogen. Ja in älteren Zeiten beschränkten die mehrsten so genannten Lithologen sich fast ausschließlich nur auf die Versteinerungskunde, und bereicherten diese Wissenschaft mit einer Menge Nahmen und mit den lächerlichen Geburten ihrer Einbildungskraft, weil das Studium der Mineralogie, und der Steine insbesondere, noch so wenig Fortschritte gemacht hatte. Man sehe übrigens die Artikel Mineralogie, Steinkunde und Versteinerungskunde.

Lithomarga, s. Steinmark, etwas davon auch Th. 10. S. 397.

Lithomorphen, Lithomorphi, sind Steine mit Gemählden oder Bildern, die wieder verschiedene Nahmen bekommen, je nachdem die Bilder Menschen, Thieren oder andern Gegenständen gleichen. Am bekanntesten sind diejenigen, welche baumförmige Zeichnungen haben, die man Dendriten nennt.

Die Entstehung dieser Bilder hat verschiedene Ursachen; oft sind dieselben aber so zufällig

und die Bilder selbst so undeutlich, daß nur eine sehr fruchtbare Einbildungskraft irgend eine Aehnlichkeit mit bekannten Dingen herausfinden kann. Von den Abdrücken von Pflanzen und Thieren auf Steinen sehe man den Art. Spurstein.

Lithontriptica, steinauflösende Mittel, sonst auch steinbrechende Mittel, s. Urin-Zufälle.

Lithopaedion, ist der Kunstnahme für ein Kind, das mehrere Jahre im Mutterleibe geblieben, und in eine verhärtete Masse übergegangen ist.

Lithophosphorus, ist mit Litheosphorus von gleicher Bedeutung. S. oben, S. 684.

Lithophyten, Litophyta, s. Koralle, Th. 44. S. 267.!

Lithospermum, eine Pflanzengattung, s. Steinsame. Mit dem Nahmen Lithospermum belegten ältere Botanisten auch das Thränengras, Coix Linn. Davon s. Hiobsthräne, Th. 23. S. 579.

Lithostea heissen die gegrabenen Knochen, sonderlich das gegrabene Elfenbein.

Lithotomie, Lithotomia, heißt so wohl die chirurgische Operation des Steinschnitts, als auch die sonstige Steinschneidekunst. S. diese Artikel. — Lithotomi werden die geformten Steine genannt, sie mögen vom Zufalle gefurcht, ausgehöhlt, gerundet oder sonst ausgezeichnet gebildet seyn. Lithotomus heißt sonst auch eben so viel als Lithotomiste, nähmlich ein Steinschneider.

Lithoxylon, wird das versteinerte Holz genannt, wovon man die beym Art. Lithodendron angegebenen Stellen nachsehen kann. Verschiedene Schriftsteller nennen aber auch Lithoxylon die Horngewächse, oder Ceratophyten, s. unter Koralle, Th. 44. S. 317. Auch ist Lithoxylon

lon ein Synonym des Fucus cartilagineus. S. unter Tang.

Lithuania, s. Litthauen.

Litier, s. Schlacken.

Litière, s. Streu für das Vieh.

Litigosa res, eine streitige Sache, worüber Proceß geführt wird.

Litis contestatio, welches im Art. Kriegsbefestigung Th. 50. S. 30. hierher gewiesen ist, ist ein juristischer Ausdruck, der schon bey den Processen der Römer üblich war, und auch noch jetzt in Deutschland gebraucht wird, obgleich man vielleicht einen etwas andern Sinn, als vormahls bey den Römern damit verbindet. In unsern Gesetzbüchern kommt die Litis contestatio gewöhnlich unter dem Nahmen Kriegsbefestigung, oder Einlassung auf die Klage vor, und sie bestehet nach den Grundsätzen unserer heutigen Practiker in einer solchen Antwort des Beklagten, in welcher derselbe entweder den Grund der Klage läugnet, oder ihn zwar eingesteht, aber der Klage eine Einwendung entgegen setzt. Zu dieser Litis contestatione ist der Beklagte, welcher dasjenige, was der Kläger fordert, nicht leisten will, nach der Regel verbunden; nur alsdann ist er hierzu nicht verbunden, 1) wenn er solche dilatorische Exemtionen hat, welche entweder den Gerichtsstand betreffen, z. B. daß die Klage nicht vor dem gebührenden Richter angebracht sey, oder ihrer Natur nach die Litis Contestation unmöglich machen, z. B. daß die Klagschrift dunkel und unverständlich sey ꝛc.; 2) wenn er solche peremtorische Exemtionen hat, welche Litis finitae genannt werden, z. B. daß die Sache schon abgeurtheilt und verglichen sey, welche ganz allein, ohne sich auf die Hauptsache einzulassen, vorgetragen wer-

den dürfen. Außer diesen Fällen muß der Beklagte nach den Reichsgesetzen immer Litem contestiren, d. i. sich auf die Hauptsache einlassen, und wenn er gleich andere dilatorische Exceptionen, z. B. daß der Kläger die schuldige Caution noch nicht geleistet habe, anbringt, so muß er doch mit solchen die eventuale litis Contestation verbinden, nähmlich unter der Voraussetzung, daß seiner dilatorischen Exception werde abgeholfen werden, Litem contestiren; und wenn er andere peremtorische Exceptionen hat, welche nicht Litis finitae sind, so muß er sie der vorangehenden litis Contestation gleich beysetzen.

In der Antwort auf die Klage ist nicht nothwendig, daß der Beklagte ausdrücklich erkläre, daß er hiermit Litem contestiren wolle, in welchem Falle die litis Contestation explicita heißt; sondern es ist hinlänglich, wenn der Beklagte nur in der Hauptsache auf die Klage durch Bejahen oder Verneinen antwortet, in welchem Falle die litis Contestation implicita genannt wird. Nach dem canonischen Rechte ist sogar eine allgemeine (generalis) litis Contestation erlaubt, wo nähmlich der Beklagte nur in allgemeinen Ausdrücken den Grund der Klage läugnet, ohne sich auf deren besondere Puncte einzulassen; allein weil sie, in Betracht des aufzuerlegenden Beweises viele Beschwerlichkeit und Verwirrung nach sich zieht, so wird sie nach den Reichsgesetzen in der Praxis nicht geduldet, sondern eine besondere (specialis) litis Contestation erfordert, in welcher nähmlich der Beklagte auf alle und jede einzelne Puncte der Klage mit Bejahen oder Verneinen antworter, wobey er keinen wichtigen Umstand mit Stillschweigen übergehen darf, indem sein Stillschweigen sonst für ein Eingeständniß angenommen wird.

Zu

Zu Beybringung der Litis Contestation wird dem Beklagten immer ein gewisser Termin anberaumt, und wenn er sie in dieser Zeit aus vorsetzlichem Ungehorsam nicht beybringt, so besteht die Strafe seines Ungehorsams meistentheils und nach der gemeinen Praxis darin, daß lis in contumaciam pro negative contestata angenommen wird; es wird nähmlich so angesehen, als ob der Beklagte wirklich auf die Klage geantwortet, und den Grund der Klage geläugnet hätte; der Kläger wird also zum Beweise und weitern einseitigen Verfahren zugelassen, und diese litis Contestatio wird ficta genannt.

Durch die litis Contestation, als den Anfang des Processes, machen sich die Partheyen stillschweigend verbindlich, einander dasjenige zu leisten, wozu der Richter die eine oder die andere verurtheilen wird.

Litis denunciatio, Ankündigung des Streits oder Prozesses, ist diejenige Handlung, durch welche jemand demjenigen, gegen welchen er auf einen gewissen Fall den Regreß hat, von dem Processe, in welchem er befangen ist, Nachricht gibt, in der Absicht, damit ihm dieser in dem Processe beystehe. Heut zu Tage erfordert man diese litis Denunciation nicht nur in den Fällen, wo eine Parthey auf den Fall des Verlustes Gewährleistung von einem andern fordern kann, sondern überhaupt in allen Fällen, wo sie auf den Fall des Verlustes den Regreß wegen Schadloshaltung gegen einen andern hat; so daß die im Proceß unterliegende Parthey ihren Regreß gegen den dritten verliert, wenn sie die litis Denunciation unterlassen hat.

Die litis Denunciation muß immer gerichtlich, und zwar wegen Connexität der Sache vor

demjenigen Gerichte geschehen, bey welchem die Hauptsache anhängig ist.

Was die nähere Bestimmung der Litis Denunciation durch die Preußischen Gesetze betrifft, so findet man darüber in dem allgemeinen Landrechte für die Preußischen Staaten das weitere, und zwar Litis denunciatio des Bürgen an den Hauptschuldner. Th. I. Tit XIV. §. 342—350. — Des Rückbürgen an den Bürgen. ibid. §. 381—384. — Der Mitverpflichteten (correorum debendi) Th. I. Tit. V. §. 431. 432.

Litis pendentia, heißt im Rechtsgange, wenn eine Sache vor einem Gerichte anhängig gemacht, und daselbst schwebend ist. So lange darin nun kein Spruch ergangen, kann die Sache von dem Gerichte nicht an ein anderes gebracht werden. S. auch Lis pendens, oben, S. 611.

Litomerium, s. Leitmeritz, Th. 77. S. 114.

Litomislium, s. Leitomischl, eben das.

Litorale, das östreichsche, Litorale austriacum, bedeutete sonst in den östreichschen Canzleyen die, dem Hause Oestreich gehörigen Seeplätze am Adriatischen Meere, mit ihren Districten, und erstreckte sich, vor der Vergrößerung des östreichschen Gebiets am adriatischen Meere durch Besitznahme der venezianischen ländereyen, etwa auf 30 deutsche Meilen in die länge. In den neueren Zeiten wird es in geographischer Rücksicht nun zwar immer ungewöhnlicher, sich des Nahmens **Litorale** zu bedienen, da diese Küstengegend keine abgesonderte Provinz mehr ausmacht, sondern **Aquilegia** zu Friaul, und **St. Veit am Pflaum** zu der Severiner Gespannschaft in Ungarn geschlagen ist, und der übrige Theil, der sonst auch noch **Litorale** heißt, unter dem Nahmen des **Triester Gebiets** bekannt wird; da indessen in Hinsicht des Handelsverkehrs und der

Pro-

Producte des so genannten Litorale mancherley anzuführen ist, so will ich hier einige allgemeine Bemerkungen über dasselbe hersetzen.

Das litorale hat mehrere vortreffliche Seehäfen, die aber nicht alle offen sind; denn diejenigen, in welchen kein Zollamt und kein Commercien-Beamter vorhanden ist, sind geschlossen, so daß Kauffahrdeyschiffe und große Barken weder ein- noch auslaufen dürfen, um den Schleichhandel zu verhüten. Ein solcher Hafen heißt Porto morto. Hier ist aber nur die Rede von denen, die offen sind und unter der Intendenza zu Triest gestanden haben. Diese Seeplätze sind die Niederlage aller östreichschen Waaren, die von hier nach Portugal, Spanien, Frankreich, Italien, Griechenland, und allen türkischen Ländern in Europa, Asien und Afrika ausgeführt werden. Die vornehmsten sind Stahl- und Eisenwaaren, die 1770 nach den Zollregistern über 2 Millionen Gulden betrugen; 2) Getreide aus Inner-Oestreich und den ungarischen Ländern, jährlich für 1 Mill. Gulden; 3) Leinwand von allen Arten, ungefähr für $\frac{1}{2}$ Mill. Gulden; 4) rohe Wolle aus den ungarischen Ländern; 5) Glaswaaren, jährlich für 100000 Gulden; 6) Pottasche, jährlich für 30000 Gulden, die stark nach England geht; 7) grobes und feines Tuch; 8) vielerley ungarische Waaren, als Schlachtvieh, Talg, Leder ꝛc. ꝛc.; 9) Holz zum Brennen und Bauen; 10) Wachskerzen und rohes Wachs; 11) allerley hölzerne Waaren, z. B. für die Küche, für die Kinder zum Spielen ꝛc. ꝛc. jährlich für $\frac{1}{2}$ Mill. Gulden, und dergl. mehr; 12) Weinstein, Galläpfel und vielerley andere Waaren.

Dagegen werden in die östreichschen Seeplätze wieder eingeführt 1) alle Waaren, die

die türkischen und persischen Länder hervor bringen, hauptsächlich Baumwolle, wovon in 2 Jahren: 120040 Centner zu Triest ausgeladen worden, ferner Kaffee, Seide, Wolle, Kamelgarn, griechischer Wein, Mandeln, Pomeranzen, Feigen, Citronen, Saffian-Leder u. s. w. 2) roher Zucker aus Portugal, Frankreich und England, jährlich für 1 Mill. Gulden; 3) Farbeholz; 4) Gewürze und Specerey-Waaren; 5) italienische und türkische Wolle, und 6) Salz, aus Barletta und Trapani.

Zur Betreibung dieses Handels sind eine Menge Schiffe aller handelnden Völker, die deshalb ihre Consuls zu Triest haben, theils viele östreichsche Schiffe beschäftigt. Die Anzahl aller Schiffe, die den östreichschen Unterthanen gehören, betrug 1770 an 66 Stücke, ohne die Barken, Salzschiffe und kleinen Fahrzeuge zu rechnen, die nicht aus dem adriatischen Meere herauskommen, sondern nur den Küstenhandel treiben.

In dem Laufe des gegenwärtigen Krieges lag die Handlung des Litorale fast ganz darnieder, so lange die Franzosen in Italien und auf dem adriatischen Meere die Oberhand hatten. Nach deren Vertreibung fängt sie an wieder aufzuleben, und um so günstigere Fortschritte zu machen, da nach der östreichschen Besitznahme von Venedig auch nach diesem Handlungsorte hin ein freyerer Verkehr statt findet. Im Jahre 1770 rechnete man nach einem Ueberschlage von 5 Jahren, daß jährlich für 2 Millionen Waaren mehr aus- als eingeführt waren.

Diese Länder wurden sonst als Colonien angesehen, und standen bis zum Anfange des 1776sten Jahres in Regierungs- und Handelssachen unmittelbar unter dem Hof-Commerz-Rath zu Wien,

zu-

zunächst aber unter der Haupt-Intendenza zu Triest, die die Regierung verwaltete, und dem Commerz-Rathe unterworfen war. Der Präsident derselben war allezeit der oberste Befehlshaber aller in diesen Ländern einquartirten Kriegsvölker. Als im Anfange des 1776sten Jahres der Hof-Commerz-Rath zu Wien aufgehoben ward, wurde die Intendenza zu Triest mit der Bundeshauptmannschaft zu Görz vereinigt.

Die Einwohner in diesen Gegenden sind Deutsche, Ungarn, Italiener, Griechen, Armenier, Juden und Türken. Vermöge des Belgrader Friedens von 1739 genossen die Türken und türkische Unterthanen viele Vorrechte, welches sie anlockte, diese Länder stark zu besuchen und sich in denselben häufig nieder zu lassen, welches in den neueren Kriegen des Hauses Oestreich mit der Türkey natürlich aber Beschränkungen litte. Im Jahre 1770 zählte man hier 92 griechische Familien, die nach der Zeit aber größtentheils nach Morea, ihrem Vaterlande, zurückgegangen sind.

In Ansehung der Producte gehört diese Gegend schon ganz zu dem milden italienischen Klima, indem hier Wein, Mandeln, Oliven, Pomeranzen, Feigen und Seide in Menge gewonnen werden.

Das übrige sehe man im Artikel Triest.

Litorne, s. Krammetsvogel, Th. 46. S. 766.

Litote oder **Tapeinosis** heißt eine solche Redensart, wo man weniger sagt als in der That wahr ist. Diese Unwahrheit wird aber so eingekleidet, daß man die Wahrheit dadurch entdeckt, und die Verkleinerung merken kann, z. B. wenn man von einem Armen sagt, er hat keinen Häller; er hat kein Hemd auf dem Leibe. Diese Figur wird in allen

allen Schreibarten gebraucht und von den Grammatikern zur Synekdoche gerechnet.

Litrelle, s. Flachsseide, Th. 14. S. 5.

Litron, ist ein kleines, an verschiedenen Orten in Frankreich gebräuchliches Inhaltsmaß, gemeiniglich von Holz, womit man gewisse trockne Körper mißt, als Getreide, Samen, Erbsen, Bohnen und andere Hülsenfrüchte, Salz, Mehl, Kastanien ꝛc. 16 Litrons machen einen pariser Boisseau. Vermöge eines Ausspruchs des Prevots der Kaufleute und seiner Schöppen zu Paris vom 29sten December 1670 soll der litron $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Höhe und 3 Zoll 10 linien im Durchmesser, und der halbe litron 2 Zoll 10 linien in der Höhe und 3 Zoll 1 linie im Durchmesser haben. Der Inhalt eines litrons ist beynahe 36 Cubic-Zoll. Das Gewicht findet man Th. 1. S. 69. in der Note angegeben.

Der gewöhnliche litron wird in 2 halbe und 4 Viertel eingetheilt. Wenn man ihn aber zum Salzmessen gebraucht, wird er noch weiter eingetheilt, nähmlich noch in 8 halbe Viertel litrons, und in 16 Mäßchen oder Mesurettes. Dieses ist nach der Ordonance des Gabelles, vom Monath May 1680.

Die Aichung der litrons geschieht zu Paris, so wie die Aichung aller andern hölzernen Inhaltsmaße, auf dem Rathhause von den geschwornen Salzmessern, welche die kupfernen Aich- oder Mutter- und Original-Maße in Verwahrung haben, die zur Regel aller andern dienen sollen.

Von den jetzt in Frankreich eingeführten Getreidemaßen s. man den Art. Maß.

Litschi, s. Litchi oben S. 682.

Litschkau, ein Thal bey Laun im Saatzer Kreise in Böhmen, das sehr fruchtbar an Getreide ist.

Li-

Littau und Malters. Eine landvoigtey in dem Kanton Luzern. Sie kam von dem Kloster Murbach an das Haus Oestreich, und von diesem theils durch Ankauf, theils durch Eroberung an Luzern. Der Landvoigt wohnt (bis zur schweitzerischen Revolution wenigstens) in der Hauptstadt. Sein Amt dauert nur zwey Jahre. Zu Littau ist eine Brücke über die Emme. Sie hat 485 Fuß in die Länge, 20 Fuß in die Breite, und ruht auf fünf Jochen.

Littauen, s. **Litthauen.**

Litteral, Litteratur ꝛc. s. **Literal** ꝛc. oben, S. 683. u. folg.

Litthauen, litth. **Litwa**, poln. **Litawa**, lat. Lithuania, franz. Lithuanie, ein ehemaliges Großherzogthum *), welches vormahls seine eignen Regenten hatte, 1386 aber durch Uladislaus Jagello mit der Republik Polen vereinigt, und 1569 auf beständig und unzertrennlich verbunden wurde, ist in neueren Zeiten durch die Theilungen von 1772, 1793 und zuletzt 1795, außer einem Districte von etwa 260 □Meilen, welchen Preußen im letzt genannten Jahre davon erhielt, ganz an Rußland gekommen.

Im Jahre 1772 bey der ersten polnischen Theilung nahm Rußland den nordöstlichen Strich, nähmlich die jetzigen beyden Statthalterschaften **Polozk** und **Mohilew**, und es blieben damahls noch folgende ganze oder schon getheilte Woywodschaften übrig, als die **wilnaische, trockische, polozkische, nowogrodekische, Brzeskische** und **Minskische**. Die ersten beyden

*) Von dem in Ostpreußen gelegenen Litthauen wird im Artikel Litthauen (klein), eine weitere Nachweisung gegeben werden.

den machten das eigentliche Litthauen, und die folgenden das Litthauische Reußen aus, welches wieder in Weißreußen, Schwarzreußen und Podlesien getheilt wurde. Hierzu kam noch das Fürstenthum Schamaiten oder Samogitien. Auch wurde das Herzogthum Curland, in so ferne es ein polnisches Lehn war, dazu gerechnet. Als Rußland darauf 1793 wieder einen großen Strich vom Großherzogthum in Besitz nahm, so daß die Gränze zwischen Rußland und Litthauen von Sapieczyn an der Düna bis Stolpce an dem Niemen und von da nach Pinsk an dem Przypiec gezogen wurde, theilte man das Großherzogthum in 8 Woywodschaften, nähmlich in die wilnaer, die trocker, die szamaner, die nowogrodecker, die meretzker (anstatt der smolensker) die bresker, die braslawer und die grodnoer. 1795 kam endlich, wie gesagt, alles übrige an Rußland, bis auf das, was westlich von Grodno liegt, welches Preußen in Besitz bekam, und welches mit einem andern von Polen dazu geschlagenen Stücke den Nahmen Neuostpreußen erhielte.

Die Größe dieses Großherzogthums war sehr beträchtlich, indem es sich an 90 Meilen in die länge, von Morgen nach Abend, und an 70 in die Breite erstreckte und etwa 4000 □Meilen betrug. Die Bevölkerung ist gegen andere europäische länder aber nur geringe, indem man hier höchstens 2 Millionen Einwohner und also auf die □Meile nur 500 zählt.

Da dieses ganze Land durch die erwähnten Theilungen nun aber eine ganz andere Einrichtung, und zum Theil auch andere Nahmen bekommen hat: so würde es unzweckmäßig seyn, hier noch bey seiner ehemahligen Verfassung zu ver-

verweilen. Ich will deshalb nur einige allgemeine Bemerkungen über diesen großen District hinzufügen, die nähere Anzeige der einzelnen Landschaften aber auf die besonderen Artikel versparen, da es sich ohnehin so fügt, daß fast alle Nahmen der hier errichteten russischen Statthalterschaften, als Poloczk, Mohilew ꝛc. ꝛc. so wie der Nahme Neuostpreußen, in die Reihe der Buchstaben fallen, die in der Encyklopädie noch abzuhandeln sind.

Die ganze Gegend des ehemahligen Großherzogthums ist ein ebenes zum Theil fruchtbares, zum Theil aber auch mageres und ziemlich unkultivirtes Land, wo die hier und da befindlichen großen Moräste, und die dadurch verursachte ungesunde Luft, so wie die zur Zeit noch vorhandenen großen Wälder die Cultur und die Menschenzahl beschränken. Diejenigen Gegenden, die angebaut sind, liefern viel Buchweitzen und sonstiges Getreide, und haben viel Vieh, da an schönen Wiesen kein Mangel ist; auch eine Menge Wachs und Honig, woran das ganze Land überhaupt einen Ueberfluß hat, und wovon der letztere zur Bereitung des Meths dient, welcher bey vielen Einwohnern die Stelle des Weins vertreten muß. Die Wälder haben einen Ueberfluß an Geflügel und an Wildpret.

Die vornehmsten Flüsse in Litthauen sind der Dnieper, der Dniester, der Przipier, der Bogh, der Bug, die Dwina, der Niemen ꝛc., welche alle sehr fischreich und mehrentheils auch schiffbar sind. Außer diesen hat das Land noch eine Menge fischreicher Seen.

Der

*) Von der Lachsfischerey daselbst, s. Th. 58. S. 268. u. flg.

Der Handel des landes besteht in Korn, Honig, Wachs, Meth, Fellen von Zobeln, Panthern, Bibern, Wölfen und Bären; gutem Leder *), besonders Juchten, schöner Wolle und sehr guten, obgleich kleinen Pferden, deren Eigenthümlichkeiten im Artikel **Pferd** nachzusehen sind. Die Einwohner führten diese Waaren vor der letzten Theilung indessen nicht leicht außer landes, sondern die Fremden hohlten sie, und brachten ihnen Tuch, Zeuge, Eisen- und Kramwaaren ꝛc. Geld dafür. Es werden aber die Kaufmannswaaren theils auf der Dwina nach Riga in liefland, und theils auf dem Flusse Niemen nach Königsberg in Preußen gebracht. Die vornehmsten Handelsplätze in litthauen sind Wilna und Grodno.

Außer den eigentlichen litthauern, welche mit den letten in liefland zu einem Stamme gehören, sind hier Deutsche, Russen, Juden und Mohammetaner, und die ganze Menschenzahl beläuft sich in den Gegenden, die das ehemalige Großherzogthum ausmachen, etwa auf 2 Millionen. Was insonderheit die Mohammetaner betrifft, die man hier findet, und die auch unter dem Nahmen **Ulanen**, von ihrem General Ulanecio, der sie unter König Stephan, im Kriege wider die Russen commandirte, bekannt sind, so sind dieses eigentlich Krimmische Tartarn, die im Jahr 1397 mit Weibern und Kindern von dem litthauischen Großfürsten Witold gefangen genommen, und hierher geführt wurden. Man vertheilte sie hier und da auf das land, in die Vorstädte der unmittelbar unter dem Regenten stehenden Städte, und die adlichen Güter, und machte die Bedingung mit ih-

*) Von dem Litthauer Sohlleder, s. Th. 68. S. 667.

ihnen, daß sie immer mit zu Felde ziehen sollten. Ihre Zahl beträgt etwa 20000 Mann, und man ertheilte ihnen sonst wenigstens den adlichen Stand und das Indigenat in Litthauen, wenn sie ihre mohammetanische Religion verließen und zur katholischen, die hier zu lande die herrschende ist, übertraten.

Man war in diesen Gegenden, in religiöser Hinsicht, sonst indessen sehr tolerant, so daß Lutheraner, Socinianer, Katholiken, Griechen, Juden ꝛc. ungestört neben einander wohnten. Die Rechte des Menschen wurden hier gleichwohl aber sehr verkannt, indem die Herren ihre Rechte über die Güter, und was noch grausamer ist, über das Leben der Unterthanen nach ihrem ganzen schrecklichen Umfange zu handhaben pflegten. Das Volk verdiente daher ein günstigeres Loos, und man darf vielleicht mit Recht hoffen, daß die neuen Verfassungen, die diesen Gegenden zu Theil geworden sind, viele Gebrechen heilen, und zu dem dereinstigen Flor des landes den Grund legen werden.

Als Resultat der Bemerkungen, die sich einem Reisenden, der diese Gegend vor etwa 15 Jahren besuchte, aufdrängten, will ich hier noch nachstehendes hinzusetzen:

„Die Gegenden an der Memel herauf bis Wielicka, ferner die Gegend an dem Strasa-Flusse, zwischen Grodno und Zelwie, und endlich der Landstrich, worin die königlichen Tafelgüter an der Brzosowe und Bebra liegen, zeichnen sich ihrer Fruchtbarkeit wegen sehr vortheilhaft aus. Sie enthalten einen ziemlichen Theil des Grodnoschen Districts und der Provinz Szamaiten. Ein größerer Theil, der zu den Woywodschaften Trock und Wilna gehört, ist theils unbebaut, theils von der Beschaffenheit, daß bey den vielen Fichtenwäldern, und bey dem folglich sandigen Boden hier die Cultur wenig angebracht werden kann. Besser sieht es aus in Podlachien und in

der zur Woywodschaft Nowogrodeck gehörigen und in Weißrußland gelegenen Gegend von Rosch, Zelwie ꝛc. ꝛc. Es sind daher auch nur die Gegenden an der Memel bis Kauen, dann aus der oberhalb Grodno, wo man Getreide auf Wittinnen nach Königsberg und Memel verschifft. Flachs habe ich auf dieser Reise wenig gefunden, außer in Szamaiten. Hanf aber wird fast durchgängig stark gebaut, besonders viel auf den königlichen Tafelgütern. Pottasche ist das Product der vorzüglich waldigen Oerter."

„Die Bauergebäude in dem eigentlichen Litthauen sind wahre Meisenkasten, in welchen einige kleine eingeschnittene Löcher, zum Theil ohne Glas, die Stelle der Fenster vertreten, so daß die Bewohner bey einer Feuersbrunst nur durch die Thür, als den einzigen Ausgang, ihr Leben retten können. Auf den Königl. Tafelgütern in Podlachien und an der preußischen Gränze sind die Häuser in den Dörfern zwar auch ganz von Holz, doch besser gebauet, auch mit Fenstern und zum Theil mit Schorsteinen versehen."

„Der gemeine Mann ist unbeschreiblich dumm und stupide, und von aller Industrie weit entfernt, welches man dagegen den aufgeklärten Reichern hin und wieder nicht vorwerfen kann. Anlagen von Fabriken, Verbesserungen in Benutzung der Ländereyen und dergleichen haben mich davon überzeugt. Mehrentheils wird dieses Gute durch Deutsche und besonders durch preußische Flüchtlinge ausgeführt. Nähme man diese sämmtlich weg, so dürfte wohl die Barbarey, wenigstens in diesen Gegenden zurückbleiben, da die Polen bey jetziger Einrichtung der städtischen Einwohner, wo alles Jude ist, und bey der Leibeigenschaft auf dem Lande nie nur einigermaßen glückliche Nachahmer werden können."

Bemerkungen auf einer Reise durch einige Gegenden von Polen und Litthauen. In Fabri's Neuem geographischen Magazine. I. B. I. Stück. Halle 1785. S. 87—88.

Zur näheren Kenntniß des Zustandes und der Einrichtungen des ehemaligen Großherzogthums Litthauen setze ich hier noch einige Bücher her, wo man weitere Nachrichten findet.

Lauen

Lauenburgisches Taschenbuch von 1793. S. 144.
Auswahl kleiner Reisebeschreibungen. XIV. Theil. Leipzig bey Schneidern. 1791. S. 206. (Von der Armee.)
Steiner, polnische Bibliothek, 6. Heft. S. 12. (Von den Schulen).
Deutsche Monathsschrift. Octob. 1794. S 125. (Von der Kleidung).
Rosenthal's Anti-Pandora. I. S. 358. (Hochzeits- und Kindtaufengebräuche daselbst)
Abhandlungen der böhmischen Gesellschaft der Wissenschaften 1786. S. 337. (Begräbniß Ceremonien).
De la Fontaine Abhandlungen ꝛc. ꝛc. S. 109. (Krankheiten daselbst).
Joachim, Sammlung vermischter Anmerkungen ꝛc. Th. 3. S. 50. (Münzen).
Politisches Jonrnal. Febr. 1795. S 168. u. März. S. 308. (Von der russischen Besitznahme)

Litthauen, klein, oder preußisches Litthauen, ist der Nahme desjenigen Strich Landes, der jetzt den nordöstlichen Theil von Ostpreußen ausmacht. Da es nach der jetzigen Verfassung aber keine abgesonderte Provinz mehr ist, sondern theils zu dem litthauischen, theils zu dem ostpreußischen Kammer-Departement gehört, so wird es am besten seyn, dasjenige, was über diese Gegenden zu sagen ist, auf den Artikel **Ostpreußen** zu versparen.

Litthauer, die, sind die National-Eingebornen in den Ländern, die bisher den Nahmen litthauen führten, und wohin außer dem ehemahligen Großherzogthume auch der nordöstliche District von Ostpreußen, (s. **Litthauen, klein,**) gehört. Sie sind mit Slawen und Finnen vermischt und mit den Letten in Liefland von einem Stamme, und waren schon lange vor der Einwanderung der Deutschen und der Unterjochung dieser Gegenden im Besitze des Landes. Der Druck, dem sie seit dem unterworfen waren, hat ihre Ausbil-

dung aber immer sehr beschränkt, so daß die Litthauer noch jetzt zu den unkultivirtesten Menschen in Europa gerechnet werden; und obgleich das Land mit fremden Colonisten hier und da besetzt ist, so fehlt doch viel daran, daß sie das Gute und Nachahmungswürdige, was sie an einigen von diesen vielleicht sahen, sich hätten zu eigen machen können. Die Litthauer in dem ehemahligen Großherzogthume stehen besonders in dem Rufe der Dummheit, wovon man unter andern auch das am Ende des vorstehenden Artikels angeführte Urtheil eines Reisenden sehen kann. Aber auch die Litthauer in Ostpreußen sind ihrer rohen und abergläubischen Sitten wegen vielleicht mehr als andere Völker bey den Ausländern berüchtigt. In Ansehung der letzteren, auf die ich mich hier noch besonders etwas einlassen will, thut man indessen bisweilen wirklich zu viel, und vergißt bey ihren Sitten die zum Theil noch roheren, auffallenderen Sitten anderer Einwohner von Preußen. Ueberhaupt wird man bey genauerer Untersuchung und Beobachtung des Charakteristischen aller andern Nationen, die jetzt Preußen und die Provinz Litthauen bewohnen, gestehen müssen, daß der Nationallitthauer, was den gemeinen Mann betrifft, und nach dem größten Haufen zu urtheilen, der beste ist, und verschiedene Vorzüge vor andern Einwohnern daselbst hat, wenn ihm auch in Ansehung der Ausbildung vieles fehlt.

Der Litthauer in Preußen ist sehr religiös und zeichnet sich durch seine Stille und Aufmerksamkeit im Gotteshause von den Deutschen aus. Zugleich ist er aber dem Aberglauben ergeben, wohin besonders der Glaube an Hexen, Gespenster, Träume, Prophezeihungen ꝛc. ꝛc. gehört. —

Bey

Bey den Verlobungen, Hochzeiten, Kindtaufen, Begräbnissen ꝛc. ꝛc. findet man bey ihnen fast nichts mehr von den alten Gebräuchen, die ehemahls im Schwange gewesen seyn mögen, und die noch übrigen sind durch manche Zusätze vergrößert und entstellt worden. Den Vorwurf der Feigheit, den man den Litthauern macht, verdienen sie nicht in dem Grade, als es oft behauptet wird. Es gibt vielmehr in ältern und neueren Zeiten Beweise genug, daß sie sich sehr tapfer gehalten haben. Nur ist so viel gewiß, daß die Litthauer sich nicht so schnell in Gefahr stürzen, als die Deutschen; wenn sie aber einmahl fechten müssen, beweisen sie vielen Muth.

Weniger günstiges kann man von ihrem Gehorsame sagen. Gütliches Ueberreden und Vorstellungen sind oft nicht vermögend, sie zur Ordnung zurück zu bringen. Schneller wirkt eine kraftvolle gebieterische Sprache, auch das Ansehn eines unter ihnen geachteten Mannes.

Von Ausschweifungen wider Zucht und Ehrbarkeit hört man bey den Litthauern ungleich weniger, als bey den dort wohnenden Deutschen, so daß die Zahl der unehelichen Kinder sich bey ihnen zu denen bey den Deutschen wie 1 zu 9 oder 10 verhält; und ist einst ein litthauisches Mädchen gefallen, so ist es gemeinhin durch Verführung der Deutschen geschehn.

Auch Diebstähle sind selten. Doch hat das Eisen einen unwiderstehlichen Reiz für sie, und verleitet manchen zu kleinen Entwendungen.

Der Litthauer ist von Natur gutherzig, doch ist er es mehr gegen seine National landsleute, als gegen Fremde und deutsche, obgleich auch diese noch auf seine Gutherzigkeit rechnen können, wenn sie nur in seiner Sprache mit ihm zu re-

den verstehen. Auch ist er gastfrey, und nimmt besonders bey seinen festlichen Schmäusen die Besuchenden mit vieler Freude auf. Im Durchschnitt genommen darf man weniger anstehen, bey ihm als bey den gemeinen Deutschen etwas zu essen, weil er reinlicher in der Zubereitung der Speisen ist, als diese. Daß die Litthauer nur solches Fleisch essen sollten, welches schon in Fäulniß gegangen ist, ist wenigstens jetzt der Fall nicht mehr.

Als besondere Speisen, die nur bey den Litthauern angetroffen wurden, kann man den **Kisselis** nennen, welches ein dicker, etwas gesäuerter Brey von Habermehl ist, in dessen Wasser sie nachher noch Grütze kochen. Den Brey selbst essen sie mit warmer Milch, die sie aber besonders kochen, und nur nachher über den Kisselis gießen. Auch haben sie am Fastnachtabend ein besonderes Gericht, welches sie **Szuppings** nennen. Dieses besteht aus einem dicken Brey von Kornmehl, mit Erbsen gemengt, in welchem sie allemahl einen Schweinskopf mit kochen, um damit das Gericht fett zu machen. Am Ostersonnabend backen sie kleine Fladen, die sie aber nicht im Ofen, sondern im Topf gar machen. Wenn sie abgekocht sind, werden sie auf Stroh gelegt, damit das Wasser erst rein abläuft, und alsdann, nachdem sie kalt geworden, mit geröstetem würfelig geschnittenen Speck und Gloms bestreut, und so verzehrt.

Die Kleidung hat seit Jahrhunderten bey diesem Stamme etwas besonderes. Die Männer haben unter andern im Sommer einen weiß leinenen Kittel, und im Winter einen weißen von sehr dickem groben litthauischen Tuche (Wand) verfertigten Rock, gemeiniglich mit couleurten Aufschlä-

schlägen, den sie Sermeja nennen. Ueber diesen Kittel oder Rock tragen einige, deren Vorfahren sich bey dem schwedischen Kriege besonders sollen hervorgethan haben, einen handbreiten gelblederнen Gürtel, der angeblich von den Schweden erbeutet worden, und solche pflegen denn auch große Stülphandschuhe zu tragen. Der Rock selbst hat keine Knöpfe, sondern nur Haken und Oesen, und ist in manchen Gegenden mit einem runden, dicht anliegenden, fast bis an den Ellenbogen reichenden und von gestreiftem Zeuge gemachten, in andern Gegenden aber mit einem kurzen offenen Aufschlag geziert, dessen Farbe aber, wie schon gedacht, verschieden, bald grün, bald blau ist.

Die Weibsleute tragen des Winters einen langen, bis über die Knie herabhangenden Pelz, den sie Pamusztinnis nennen. Dieser Pelz ist allemahl dunkelblau, mit grünen oder gelben Schnüren am Halse, auf den Achseln, Händen, Hüften und am Saume bebrämt, mit Lämmerfellen gefüttert und mit Fischotterfellen ausgeschlagen, über den sie noch das gewöhnliche weiße Laken, Drobulis, tragen. An dem weißen Tuch, womit sie den Kopf zieren, kann man es unterscheiden, ob das Weibsbild, das es trägt, Mädchen oder schon Frau ist. Hängt nähmlich der mittelste Zipfel über den Knoten herab, so ist das erste; ist der Zipfel aber mit eingebunden, so zeigt es entweder eine entehrte oder verheirathete Person an.

Das Haar trägt der litthauer allemahl ungeflochten und recht über die Schultern ausgebreitet, es mag so lang seyn, als es immer wolle; und wenn es auch in der Woche zusammengeflochten wird, so muß es des Sonntags doch wieder gelöset werden, um frey herab zu hängen.

Die Kleidungen machen die litthauer alle selbst, bloß Stiefeln und Schuhe ausgenommen. Doch tragen sie in der Woche gewöhnlich die sogenannten Klumpen, welches entweder ganz hölzerne, oder doch mit hölzernen Sohlen versehene Schuhe sind, oder eine andere Art von Fußbekleidung, die sie Paresken nennen, welche indessen durch ein Königl. Edict verboten sind. Diese bestehen aus Baumrinde oder geflochtenem Bast, bedecken aber nicht den ganzen Fuß, sondern nur den obern Theil desselben, und werden mit Bast bis auf die Waden aufgebunden. Zu diesen gebrauchen sie gar keine Strümpfe, sondern b wickeln sich den Fuß mit allerley Lumpen, doch so, daß man es nicht recht unterscheiden kann, ob es Strümpfe oder Lumpen sind.

In Betreff der Art zu Wirthschaften ist den litthauern, so wie dieß bekanntlich auch bey allen andern sehr wenig gebildeten Landbewohnern der Fall ist, jede Neuerung verhaßt, wenn man ihnen nicht sogleich die Vortheile gleichsam mit in die Hand geben kann. Dieses war unter andern bey der Einführung des Kartoffelbaues der Fall, wobey man die äußerste Strenge gebrauchen mußte Ein sonstiger großer Fehler ist die wenige Vorsorge für die Pferde. Diese müssen immer angespannt oder gesattelt werden, wenn der litthauer auch nur $\frac{1}{4}$ Meile nach der Kirche oder zu einem benachbarten Dorfe will; und alsdann bleibt das arme Vieh, es mag noch so kalt oder so heiß seyn, halbe, ja ganze Tage ohne Futter oder Obdach vor dem Kruge stehen, wo der Bauer sich gütlich thut. Arbeitsamkeit und Sparsamkeit kann man ihnen nicht absprechen, nur merkt man bey ihnen zu wenige Früchte davon, weil sie fast al-

les, was sie gewinnen, gegen Branntwein, welches ihr schätzbarstes Gut ist, umsetzen.

Von der Sprache der litthauer sehe man den Art. Lettische Sprache, Th. 77. S. 302. u. flg., besonders S. 303, wo von der Litthauischen Sprache gehandelt wird.

M. Joh. Ernst Fabri Neues geographisches Magazin. Erst. B. Erstes Stück. Halle 1785. S. 235—257.

Litthauer, unter diesem Nahmen versteht man auch die kleinen, aber dauerhaften litthauischen Pferde. S. Pferd.

Litthauische Aemter, so wurden sonst die zu dem jetzigen Litthauischen Kammer-Departement gehörigen Aemter, Memel, Tilsit, Ragnit und Insterburg genannt.

Litthauisch-Rakitscher Flachs ist eine Flachs-Sorte, die aus Riga ausgeführt wird, und die, wenn sie gut ist, dem Drujansch-Rakitschen gleich geschätzt wird. Bey dem Spreiten muß diese Sorte nicht zu dick liegen, weil sie sich dann leicht erhitzt und gelb oder roth wird, oder ganz verdirbt. S. auch Th. 76. S. 247. im Art. Lein.

Litthauisches Kammer-Departement, eine Abtheilung der Provinz Ostpreußen, welche nach ihrem gegenwärtigen Umfange den größten Theil vom so genannten Klein-Litthauen, und die Hälfte von Natangen, oder das so genannte Polnische Natangen in sich begreift. Dieses Kammer Departement wird in drey landräthliche Kreise getheilt, nähmlich in den Insterburgischen Oletzkoischen und Sehenstenschen oder Schippenschen.

Zu diesem Kammer Departement gehören auch die Herrschaften Serrey in dem ehemahli-

gen Großherzogthume, und Tauroggen in Weißrußland.

Eine genauere Uebersicht des Bodens, der Bevölkerung und der Gewerbe in diesem Departement wird im Art. Ostpreußen vorkommen, weil das litthauische Kammer-Departement mit dem Ostpreußischen doch in zu naher Beziehung steht, als das man es füglich davon trennen dürfte.

Litthuania, s. Litthauen, oben, S. 697.

Littorale, s. Litorale, oben, S. 692.

Littorella, ein Pflanzengattung, die im Deutschen Strändling heißt, bis jetzt aber nur aus einer kleinen unbedeutenden Art, der Littorella lacustris L., besteht.

Littrey, auch Litrey, ein Marktflecken von 344 Feuerstellen bey Bayeux in der Normandie, jetzt im Depart. des Calvados. Es ist in der Nähe auch eine mineralische Quelle, wovon Monnet in seinem Werke des eaux minérales p. 160. Nachricht gibt.

Littris-Cap, eine Art Kupferplattenpapier in England, welches 13½ Zoll hoch, und 17½ Zoll breit ist. Das Rieß kostet 6—10 engl. Shilling.

Littus altum, s. Roxborough.

Littus auri, s. Goldküste, Th. 19. S. 533. und 313.

Littus dentium, s. Zahnküste.

Lituiten, sind eine Art versteinerter Seethiere, die sonst gerade ausgestreckt, an dem einen Ende aber einige Mähle gewunden sind. Man nennt sie auch Bischofsstäbe und gebogene Orthoceratiten. Im lat. Lituitae.

Liturgie, die, dieses Wort bedeutet im Allgemeinen eine gewisse Ordnung in den Verrichtungen, und kommt von λειτουργια, welches ein öffentliches

Amt

Amt im Staate heißt, her. Man versteht heut zu Tage bey uns indessen gewöhnlich das Kirchenformular oder die Kirchen-Ceremonie, oder vielmehr die ganze Einrichtung des Gottesdienstes darunter, und Liturgik heißt daher die Lehre von der Einrichtung des öffentlichen Gottesdienstes, oder der sämmtlichen gottesdienstlichen und kirchlichen Anstalten und Vorschriften. In der griechischen Kirche heißt Liturgie der Gottesdienst bey dem Abendmahle; in der römischen nimmt man das Wort auch für die Verwandlung des Brots, oder die Transsubstantiation, welche sonst auch Missa, Messe, genannt wird.

Da das Wohl des Staats auch Ordnung in den kirchlichen Angelegenheiten erfordert, so stehet den Regenten der Länder, (in den katholischen Staaten indessen mit manchen Einschränkungen) auch das Recht zu, das Aeußerliche des Gottesdienstes zum allgemeinen Besten zu bestimmen und einzurichten. Daher kann der Regent den Aufwand bey kirchlichen Handlungen einschränken; Processionen untersagen, wenn dadurch Gelegenheit zum Müssiggange und zu Ausschweifungen gegeben wird; heimliche gottesdienstliche Zusammenkünfte verbieten, wenn Unordnungen und regellose Unternehmungen dabey zu befürchten sind. Er kann ferner den Ort des Gottesdienstes bestimmen und Aenderungen treffen, um Beschwerlichkeit und Kosten zu verhindern. Eben so schreibt er auch die Zeit des Gottesdienstes vor und das nicht nur in Ansehung der Stunden, sondern auch der Tage, die gefeyert werden sollen.

Außer diesen und andern äußern Angelegenheiten gehören zur Liturgie besonders aber noch viele andere, die eine nähere Beziehung auf den Geist der eigentlichen Religionsübungen selbst haben, z.

B. die Einrichtung der Lehrbücher, wornach unterrichtet wird, der Gesänge, Gebete, Formulare ꝛc. deren die Gemeine und die Lehrer bey kirchlichen Zusammenkünften und Handlungen sich bedienen sollen. In so fern der Regent des landes auch der oberste Bischof ist, haben die Protestanten sich auch in diesem Stücke stillschweigend der Leitung ihrer landesregenten überlassen, wenn diese mit ihnen zu einem gleichen Glaubensbekenntnisse gehörten; da es indessen ein Gewissenszwang seyn würde, dem Volke Neuerungen aufzudringen, die es, der größern Zahl nach, mit seinen individuellen Ueberzeugungen nicht vereinigen kann: so suchen Regenten Aenderungen der Art durch weise Belehrungen von dem Besseren und Vernünftigeren dem Volke annehmlich zu machen, und auf diesem Wege dem Widerspruche der Unaufgeklärten in Güte zu begegnen, wobey es vorzüglich auf das Benehmen der Religionslehrer ankommt, denen es obliegt, die besseren Verfügungen im Einzelnen in Ausführung zu bringen.—Weiter darf ich mich auf diesen Gegenstand nicht einlassen, da er schon im Artikel Landpfarrer, Th. 61. S. 106. u. folg. abgehandelt ist. Zum Nutzen derer, die darüber indessen noch ein mehreres nachlesen wollen, will ich hier noch verschiedene Schriften hersetzen, die von der Liturgie und deren, besonders in den letzten Jahrzehenden vorgeschlagenen Verbesserungen handeln.

Beyträge zur Verbesserung des öffentlichen Gottesdienstes der Christen, von Hermes, Fischer und Salzmann. Zwey Bände, von denen jeder zwey Stücke in 8. enthält. Leipzig 1785—88.

Journal von und für Deutschland. 1789. X. St. S. 298. 302 u. flg.

Von Verbesserung der Liturgie und des Kirchen-Rituals, von W. B. L. — steht im Journal für Prediger 10 B. 1. St. Halle 1779. gr. 8. S. 1—25.

1—25. 3. St. S. 257—303. Ferner sehe man in eben diesem Werke 13 B 2 St. S. 129—160. 14 B. 3 St. S. 292—304. und 4 St. S. 385—400.

Versuch einer christlich evangelischen Liturgie, von Ge. Fr. Seiler. Erlangen 1782. 8. 13 Bogen.

Desselben liturgisches Magazin. Erstes Bändchen, zwey Stücke, Erlangen 1784. 8. Zweytes Bändchen. 1786.

D. Mart. Luthers Gedanken über verschiedene Gegenstände der Liturgie und des Kirchen-Rituals. Mit Anmerkungen. Steht im Journal für Prediger 17. B. 1. St. Halle 1785 S. 19—39.

Liturgisches Archiv. Erstes Fach, eroffnet von J. H. Pratje. Stade 1785. 8. Zweytes, 1786.

Versuch einer verbesserten Einrichtung des öffentlichen Gottesdienstes, von D. Chr. Bastholm. Aus dem Dän. Kopenh. 1785. 8.

Von der Verbesserung der Agenden, v H. C. Hesse. Steht im Journal für Prediger, 20. B. 4. St. Halle 1788. S. 440—455. Man sehe noch ferner in diesem Werke: 21 B. S. 105. u. S. 356.

Meine liturgischen Gedanken. Breslau 1787. 8. 3½ Bogen.

Sollte die jetzt allgemein gewünschte Veränderung der Kirchen-Liturgien der christlichen Religion zuträglich, und für unsere Kirche nothwendig und auch nur zu rathen seyn? Zum Besten der schwachen Brüder geprüft und beantwortet von J. L. Ros. Lübeck 1789. 8. 6 Bogen.

Ueber die liturgischen Formulare, besonders der lutherischen Gemeinden in Preußen. Von Ludwig Ernst Borowski. Königsberg 1790. 4. 7 Bogen.

Liturgische Blätter. Von Wilh. Fr. Hufnagel. Erlangen 1790. 8.

Ordnung des Gottesdienstes in den Hamburgischen Kirchen, nebst den öffentlichen Gebeten und andern Formularen, wie solche vom Rev. Ministerio entworfen und nach verfassungsmäßiger Genemigung, obrigkeitlich zum öffentlichen Gebrauche in dieser Stadt und deren Gebiete verordnet worden. Hamburg 1788. 4. 11 Bog.

Kirchen-Agende der deutschen evangelisch-reformirten Gemeine zu Hamburg (vom Hrn. Prediger Pauli) Hamburg 1790. 8. 5 Bog.

Einrichtung und Plan eines liturgischen Handbuchs zum freyen aber auch gesetzlich beschränkten Gebrauche für Prediger, von Heinrich Pape. Steht im Joural für Prediger. 26 B. 2 St. 1793. S. 129 - 184.

Einige Gedanken über Abfassung liturgischer Formulare, von Velthusen, (aus der Vorrede zu dessen liturgischen Beyträgen) steht im Journal f. Pr. 26 B. 2. St. S. 185—189.

Schwollmann Grundsätze, nach welchen die für Schleswig und Holstein bestimmte Litürgie ausgefertigt worden. Flensburg 1792. S. Schleswig-Holsteinsche Provinzial-Berichte 1793. 5 St. S. 231.

Beyträge zur Verbesserung des Kirchen- u. Schulwesens in Protestantischen Ländern. II B. 3 und 4 Heft. Altona 1798.

In den letzten Jahren hat besonders die in den dänischen Staaten einzuführende neue Kirchenagende viele Schriften veranlaßt, welche ich hier anzuführen indessen für überflüssig halte.

Litwa, s. litthauen, oben, S. 697. auch heißen die **Litthauer**, s. oben, S. 703. in ihrer Sprache so.

Litze, die, in älteren Zeiten auch **Lütze**, im Diminut. das **Litzchen**, Oberdeutsch das **Litzlein**, ein nur noch im gemeinen Leben übliches Wort, dünne runde Schnüre zu bezeichnen. So werden die zwey in der Mitte zusammengeschlungenen Bindfaden, die die zwey Stäbe des Hochkamms bey den Bortenwirkern vereinigen und in der Mitte eine Schleife haben, wodurch die Korten eingelesen werden können, **Litzen**, und die gedreheten Enden an den Kämmen der Seidenweber **Kammlitzen** genannt. Die runden Schnüre, womit die Kleider eingefaßt werden, und diejenigen, welche man um die Hüte bindet ꝛc. ꝛc. heißen, besonders in Niedersachsen, **Litzen**.

Die-

Dieses Wort wird auch im Niedersächsischen Litze oder Litse geschrieben, im Dänis. Lisse, im Schwedischen Lits. In andern Sprachen und Mundarten bedeutet es ein jedes Seil, oft aber auch einen Riemen, ein Band ꝛc. ꝛc., wie das englis. Latchet, Leash, das französis. Lesse ꝛc. ꝛc. Das lat. Licium ist ein Faden.

Litzenbruder, der, ist in einigen niedersächsischen Handelsstädten, als Hamburg, Altona, Lübeck ꝛc. eine Benennung der beeidigten Ballenbinder, Packknechte, oder Ablader bey ankommenden und abgehenden Post- und Frachtwagen, welche daselbst eine eigne Innung oder Brüderschaft ausmachen, und für die ihnen anvertrauten Sachen stehen müssen. Dieser Nahme kommt ohne Zweifel von der Litze, d. i. dem Stricke her, womit sie beständig versehen sind, kleinere Lasten auf dem Rücken fortzutragen. Ihr Dienst wird von der Kämmerey gemeinhin an die Meistbietenden verkauft. S. auch Ballenbinder, Th. 3. S. 449.

Liuban oder **Lubanscher See**. Dieser See stößt mit dem einen Ende an den wendenschen Kreis in Liefland, und liegt sonst ganz in der polotzkischen Statthalterschaft oder in dem nördlichsten Theile des ehemahligen Großherzogthums Litthauen. Seine Länge mag gegen 18, und sein Umfang 16 Werste betragen. Er macht aber viele Krümmungen und hat viele große Arme. Die vorzüglichsten Fische sind Hechte, Barsche, Weingallen, Aale, auch zuweilen Sandarte.

Als etwas besonderes wird in einigen Geographien angemerkt, daß sich in diesen See 13 Bäche ergießen, und nur einer, nähmlich der Ewst, wieder aus demselben fließt, der lange nicht so viel Wasser, als die andern zusammen

führt

führt. Da dieser See aber eine beträchtliche Wasserfläche hat, so kann es der Natur nach auch nicht anders seyn; denn da jede der freyen Luft, besonders dem Winde, ausgesetzte Wasserfläche in unserem Klima in 24 Stunden ungefähr eine Linie von ihrer Oberfläche durch die Ausdünstung verliert: so folgt, daß ein See, der nur ein □Meile Fläche hat, und also 900 Millionen □Fuß beträgt, in 24 Stunden 6,250000 Cubic-Fuß Wasser ausdünstet. Eben dieses ist auch der Grund, daß die großen Steppenseen in Asien und anderwärts gar keiner Ausflüsse bedürfen und doch nicht aus ihren einmahl angenommenen Ufern treten, und daß der Ausfluß der fünf großen Seen in Nordamerika, so groß er an sich auch schon ist, doch etwa nur den 10ten Theil des Wassers beträgt, den die vielen großen Canadischen Flüsse in dieselben abliefern.

Liubetsch, ein Kaiserl. Russischer Flecken in der Tschernigowschen Statthalterschaft, am Dneper, in welchem ein Kloster, 4 Kirchen und 11,626 Einwohner (die in den zu ihm gehörigen Dörfer mitgerechnet) befindlich sind. Auch werden jährlich daselbst zwey Jahrmärkte gehalten, auf welchen, so wie auf den Wochenmärkten, mit Korn, irdenem Geschirre, Häuten, Rädern und anderen Bauerwaaren gehandelt wird.

Liubim, auch **Ljubim**, eine Kaiserl. Russische Stadt in der Jaroßlawischen Statthalterschaft unter dem 58° 6′ nördlicher Breite, und dem 58° 6′ östlicher Länge, an den Flüssen Obnora und Utscha, 354 Werste von Moßkwa, und 101 von Jaroßlawl. Sie ist theils mit Wald, theils mit Feldern umgeben, und hat eine ebene Lage. Ihr Umfang beträgt gegen 5 Werste und ihre Länge so wohl als Breite gegen eine Werste.

Die

Die Flüsse Utscha und Obnora theilen diese Stadt in zwey Theile, in welchen einige Bürgerhäuser und eine Kirche befindlich sind; die Festung hingegen enthält den größten Theil der Stadtgebäude. Diese Stadt ist sehr alt, man weiß aber weder das Jahr, noch den Nahmen ihres Erbauers. Vor der Eröffnung der Jaroßlawischen Statthalterschaft gehörte sie zu der Koßtromaischen Provinz des Moßkowischen Gouvernements. Es sind in derselben 4 Kirchen, bey welchen 17 Personen stehen, 341 Wohnhäuser, 100 Buden und 2 lohgärbereyen. Die Anzahl der verschiedenen Einwohner beläuft sich auf 1500. Die Kaufleute und Bürger handeln mit Seidenwaaren, Leinwand, Leder, Gartenfrüchten und Lebensmitteln. Die Seidenwaaren und Gartenfrüchte kaufen sie in Moßkwa und Petersburg auf, die Lederwaaren ziehen sie von ihren Fabriken, und die übrigen von den Bewohnern des Kreises. Der ganze Handel beläuft sich ungefähr auf 10,000 Rubel. Auf den zwey Jahrmärkten, welche jährlich in der Stadt gehalten werden, wird meistens mit Seiden- und Wollenwaaren, und von den Bauern mit Leinwand und andern Bauerwaaren gehandelt. Auf den dem Kaufmann Dmitri Skornäkow gehörigen lohgärbereyen werden jährlich von 6 Leuten 1200 Häute gegärbt, deren Werth 1760 Rubel ausmacht. Die dazu nöthigen Materialien werden in den Städten und auf den Jahrmärkten, und die nöthigen Lebensmittel, Bau- und Brennholz von den Bewohnern des Kreises gekauft. In den Küchengärten säet man die gewöhnlichen gemeinen Gartengewächse.

Liubimscher Kreis, der von der vorstehenden Staot benannte Kreis, gränzt gegen Norden

an den Wologdaischen, gegen Osten und Süden an den Kostromaischen, und gegen Westen an den Danilowschen und Peschechonischen Kreis, und enthält ungefähr 80 Werste in die Länge und 25 bis 63 in die Breite. Der Boden ist etwas sandig; man säet meistens Rocken und Sommerkorn, welches 4—5 fältig trägt. Der Rocken wird im August, und das Sommergetreide im May gesäet, nachdem das Feld, wie in den übrigen Gegenden dieser Statthalterschaft, vorher gedüngt worden ist. An Bau und Brennholz, wie auch an Ackerland und Wiesenwachs fehlt es in diesem Kreise nicht, und ungeachtet des Ueberflusses liegen doch keine Gegenden wüste. Die Gewässer sind ein See, der Ssurnische, bey dem Hennadiewschen Kloster, und drey Flüsse: die Obnara, die Utscha und Kostroma. Kirchen zählt man 44, bey welchen 912 Personen stehen, und ein Kloster, das Spaßkochennadische. Wohnplätze oder Sselenien zählt man 870, nähmlich 30 Kirchdörfer, 220 adliche Höfe, 620 Dörfer, in welchen nach der letzten Revision 56,048 Personen, und 56 Wasser- und 2 Windmühlen befindlich sind. Alle diese Sselenien enthalten, mit den Hofplätzen, Küchengärten, Tennen ꝛc. ꝛc. 5220 Dessätinen. *) Auf den 4 Jahrmärkten, die jährlich in diesem Kreise gehalten werden, wird meistens mit Seiden- und Wollenwaaren, Getreide, Hausleinwand und Bauerkram gehandelt. Die Hauptbeschäfftigung der Einwohner besteht in dem Ackerbau, und viele gehen auch, nach erhaltenen Pässen, nach Moßkwa und Petersburg, wo sie verschiedene Gewerbe, und besonders Marketenterey treiben.

Liu-

*) Eine Dessätine ist 35 Ruthen lang und halb so breit.

Liubochowßkische Eisenhütte, in dem Bränßkischen Kreise der Orelschen Statthalterschaft in Rußland. Sie wurde 1755 angelegt, liegt 370 Werste von Moßkwa, und hat einen hohen Ofen mit einem Hammer und 458 Bauern.

Liudinßkische Eisenhütte, in dem Shisdrinßkischen Kreise der Kalugaischen Statthalterschaft in Rußland, an dem in die Bolwa fallenden Bache Lompada. Sie wurde 1755 angelegt, und hat auf 4 Hammerwerken 12 Hämmer und 16 Oefen, und außerdem noch einen Ofen, auf welchem Stahl gemacht wird. Man verschmiedet jährlich an 65,00 Pud Eisen von dem aus der Lugininschen Hütte hierher gebrachten Roheisen. Ein geringer Theil davon wird bey der Hütte selbst verkauft, und der andere auf der Bolwa nach den Kleinrussischen Städten verschickt. *)

Liudo, ein italienisches Ruderschiff mit 4—5 Rudern auf jeder Seite, bey jedem ein Mann. Sie dienen den Galeeren zum Ab- und Zuführen der Mannschaft.

Liugenka, ein Flecken in dem Gadätschen Kreise der Tschernigowschen Statthalterschaft, an der Stawki. Es sind in demselben 4 Kirchen und nach dem ehemahligen Regiſter 4211 Personen. Auf den 3 Jahrmärkten, die hier jährlich gehalten werden, wird mit Getreide, allerley Vieh und Lebensmitteln gehandelt.

Liusnedal, oder **Ljusnedal**, ist ein Kupferbergwerk bey einer kleinen gleichnahmigen Stadt in der Provinz Herjedalen in Nordland in Schweden.

*) S. Versuch einer vollständigen geographisch-topographischen Encyklopädie des Russischen Reichs, von Johann Henm. Göttingen 1796. 8. S. 445—447.

Liustorps-Fluß, ein Fluß in Nordland in Schweden, der bey dem Bergwerke Lögdö in die Indalselbe fällt. Er ist an 7—8 Ellen tief und diente sonst zu dem Herabflößen der Balken und anderen Holzwerkes, woran es jetzt schon etwas zu fehlen anfängt. Schiffbar ist er nur einige Meilen aufwärts, weil er alsdann verschiedene kleine Wasserfälle hat.

Liuzün, eine Kreisstadt der Polotßkischen Statthalterschaft in Rußland, 164 Werste von Polotßk, 758 von Moßkwa und 593 von Petersburg.

Livadien, eine Provinz in der europäischen Türkey, die gegen Norden an Epyrus, Thessalien und den Meerbusen von Negroponte, gegen Osten an den Archipelagus, gegen Westen an das Jonische Meer, und gegen Süden an den Meerbusen von Lepanto und Engia, wie auch an die Landenge von Corinth gränzt, wodurch sie von Morea getrennt wird. Die Länge derselben beträgt von Nordwest nach Südost an 60 geographische Meilen, die Breite gewöhnlich an 15. Diese Provinz machte zu der Zeit der Griechen das eigentliche Griechenland oder Hellas aus, wozu Akarnanien, Aetolien, Ozolöa, Lokris, Phocis, Epiknemidien, Böotien, Megara und Attika gerechnet wurden. Jetzt wird sie in folgende vier Landschaften getheilt, 1) in den Despotat oder Kleingriechenland, 2) das eigentlich so genannte Livadien, 3) Stramulipe und 4) das Herzogthum Athen.

Vormahls war dieß die Gegend, wo Künste und Wissenschaften am mehrsten blüheten und einen bis jetzt in vielen Stücken noch unerreichten Grad der Vollkommenheit erlangten. Jetzt gleicht sie sich aber nicht mehr, ausgenommen daß

der

der gute Boden in dem milden Klima noch eben die Früchte bringt, die er vordem brachte, weshalb man Getreide, Wein, Pommeranzen, Citronen, Granaten, Oliven, Baumwolle, von welchen einige erst nach der Zeit der Griechen aus dem Oriente eingeführt sind, wie denn auch Pech, Therpenthin, Mastix, Salz, Marmor und gute Fische daselbst antrifft. Die alten Einwohner waren sehr geistreich und gebildet, redeten eine Sprache, die noch jetzt für eine der vollkommensten anerkannt wird, errichteten so viele geschmackvolle und prächtige Tempel und andere Gebäude, legten so viele vortreffliche Anstalten an, und wußten sich eine so ausgezeichnete Achtung bey allen Nationen zu verschaffen, daß noch kein Volk sie, verhältnißmäßig gerechnet, übertroffen hat. Ja ihr Geist hat auf alle Völker, die sich bilden wollten, fortgewirkt, so daß man sie, in Verbindung mit den andern Griechen, mit Recht die unsterblichen Lehrer der Welt nennen kann. Die jetzigen Einwohner dieses reitzenden landes bestehn in ausgearteten Nachkommen der alten Griechen, in Türken und Juden. Es fehlt ihnen nicht an glücklichen Anlagen des Geistes, da das Klima die Vervollkommnung des menschlichen Geschlechts daselbst so sehr begünstigt; aber Unterjochungen durch verschiedene Völker und der Mangel einer guten Staatsverfassung haben sie seit der Erlöschung der griechischen Freyheit nied rgedrückt, und in einem verwilderten Zustande erhalten, so daß man hier jetzt nichts mehr von der ehemaligen Größe des Volks erblickt. Selbst die Ruinen der bewunderten Tempel und Städte verschwinden immer mehr, da man sie aufsucht, um sie, nach dem ewigen Wechsel der Dinge, zu andern Gebäuden anzuwenden.

Genaue Angaben über die Bevölkerung dieser Gegend, über den Anbau des landes, über aus- und eingeführte Producte ꝛc. sucht man, wie auch bey andern türkischen Provinzen, vergebens, indem auch das, was von Reisenden hier und da aufgezeichnet ist, keine zusammenhangende Uebersicht über das Ganze gibt. Unter diesen Umständen hat es noch am mehresten Interesse die jetzt bekannten Orte des landes anzuführen und dabey zu sehen, was aus den berühmten Städten des Alterthums geworden ist.

Lepanto, ehedem Naupaktus, s. Th. 77. S. 156.

Kastri, ein geringer Ort von etwa 200 Häusern, an dem Meerbusen von Lepanto, vordem der Corinthische Meerbusen genannt, oder vielmehr an einem Theile desselben, der im Alterthume Sinus Crissaeus, jetzt Golfo von Salona heißt. Dieser Ort hieß vormahls Delphi, und war die ansehnlichste Stadt in Phocis, ein heiliger Ort, in welchem Apoll einen berühmten Tempel hatte, und aus dem Munde der Pythia oder Priesterinn Orakelsprüche ertheilte. In dem Bezirke des prächtigen Tempels wurden große Schätze aufbewahrt, die aber, so wie der Kredit des Gottes sank, immer weniger wurden, bis Konstantin, der erste christliche Kaiser, der ganzen Herrlichkeit ein Ende machte. Man sieht nur noch etliche geringe Spuren von allen jenen Schönheiten.

Das Wasser von Kastalia, welches der alten Sage nach in dichterische Begeisterung versetzte, fließt durch eine Kluft vom Gebirge Parnaß, das sich hinter Delphi erhebt, herab. Dieses Gebirge war die westliche Gränze von Phocis, und war ebenfalls in dem Alterthume heilig.

Weiter an dem Meerbusen hinauf ist Helikon, einer der fruchtbarsten und waldigsten Berge von Hellas. Seine Beherrscherinnen waren die Musen. Hier war ihr schattiger Hayn und ihre Bildnisse nebst Statüen von Apoll, Bacchus, Linus, Orpheus und andern Dichtern. Hier flossen die Quellen Aganippe und Hippokrene. Jetzt ist alles wüste und öde da schon Constantin den Hain plündern ließ. Die Bildsäulen sind verbrannt, und alles, selbst Narciß, ist vergessen, obgleich die Blume, in die er verwandelt ward, die ganze Gegend schmückt.

Livadia, das alte Libodia oder Lebadea liegt mitten im lande an dem kleinen Flusse Hercyna, und ist eine große auf zwey schönen Hügeln gelegene Stadt, in der einst Jupiter einen Tempel und ein Orakel hatte. Jetzt hat sie in der Mitte ein Kastel, das sie beschützt, wird von Türken, Juden und Griechen bewohnt und handelt mit Wolle, Getreide und Reiß.

Thiva, sonst Theben, ein im Alterthume sehr berühmter Ort, der aber schon, seit ihn Alexander von Macedonien zerstöhrt hat, nicht wieder in Aufnahme gekommen ist. Von den Trümmern ist nichts übrig als einige kleine Reste der Mauern. Jetzt hat er etwa 1300 Häuser.

Lestines, ein elender Ort, vormahls aber unter dem Nahmen Eleusis eine reiche berühmte Stadt, in welcher Ceres einen Tempel hatte, wo die sogenannten eleusinischen Geheimnisse, (die Geschichte der Ceres dramatisch vorgestellt) gefeyert wurden. Diese Mysterien hörten erst bey der Zerstörung auf, welche Alarich in Griechenland anrichtete. Noch sieht

man Stücke Marmor, Fußgestelle und dergleichen als die einzigen Zeugen, daß hier Eleusis war, herum liegen.

Athiniah, ehemahls Athen, und der vorzüglichste Sitz der Weisheit und Kultur in Hellas. Der vorgegebene Stifter dieser Stadt war Kekrops; zu Ehren der Pallas Athenä ward sie nach ihr benannt. Sie wuchs immer mehr an Größe und Schönheit; der persische König Xerxes steckte sie zwar in Brand, sie erhob sich aber aus ihren Ruinen nur noch zu größerem Glanze. Alexander von Makedonien nahm ihr ihre so lange behauptete Freyheit; Sylla unterwarf sie den Römern; doch war sie nachher mehr Alliirte als Unterthaninn derselben. Alarich mit seinen Gothen verwüstete sie gänzlich und 700 Jahr hindurch war sie in Vergessenheit gerathen, bis wir sie bald den Osmanen, den Spaniern, dem Hause Acciaioli und wieder den Osmanen unterwürfig sehen. Jetzt ist es ein offener Ort, in welchem etwa 10000 Menschen leben, unter denen weder Fleiß, Kunst noch Handlung blühet, die aber immer noch die feinsten, scharfsinnigsten, aber auch hinterlistigsten aller Griechen sind. Die Häuser sind meist schlecht und einzeln stehend, die Gassen unregelmäßig. Von der ehemahligen Schönheit der Stadt findet man nicht nur einzelne Stücke, sondern auch beträchtliche Ueberbleibsel. Dahin gehört die Burg (Akropolis), jetzt eine Festung mit einer dicken Mauer, in der nicht bloß viele Säulen und größere Marmorstücke zu sehen sind, sondern auch ganze Reste des Minerventempels, des Erechtheums, in welchem diese Göttin nebst Neptun verehrt ward, und von welchem noch die Säulen von dem Vordertheile

und

und verschiedene schöne Stücke Mauer von weißem Marmor stehen, und des Odeums oder Musikſaals. Der Tempel des Theseus hat sich, das Dach ausgenommen, noch völlig ganz erhalten, und ist jetzt in eine griechische, dem heil. Ritter Georg gewidmete Kirche verwandelt. Ehemahls hatte Athen drey Häfen, den Piräus, Munychia und Phalerum, von denen aber der erste der vornehmste war. Jetzt heißt er Porto Leone, von einem Löwen, der, in weißen Marmor gehauen, auf einem Felsen mitten in der Einfahrt saß, und jetzt in Venedig ist. Noch ist er prächtig und etwa 2 Stunden von der Stadt. Phalerum, jetzt Porto Poro, ist meist unbrauchbar, und der Munychische ist gar nicht mehr vorhanden.

K. Hammerdörfer und C. T. Kosche, Europa, ein geographisch-historisches Lesebuch. Zweyter Band, zweyte Abtheilung. Leipzig 1785. 8. S. 558 u. flg.

Livenen oder **Livinen**, auch **Livinerthal**, Vallis Lepontina, Leventina, eine italienische landvoigtey des Kantons Uri. Sie besteht aus einem Thale an dem südlichen Fuße des Gotthards, welches 8 Stunden lang ist. Der Tessin durchströmt das ganze Thal. Wegen des wichtigen Passes zwischen Germanien und Italien waren hin und wieder die Anhöhen mit Burgen verschanzt. Einige derselben, die von den lombardischen Königen erbaut sind, geben die Vermuthung, daß die Gegend zu ihrem Reiche gehört habe.

Die ältere Geschichte dieses Thals, die Streitigkeiten der benachbarten Staaten um dasselbe, und die vielen von den Einwohnern erreg-

ten Unruhen, sich unabhängig zu machen, sind zu umständlich, als daß sie hier aus einander gesetzt werden könnten. Es sey daher genug, folgendes zu berühren.

Die geistliche Gerichtsbarkeit des Thals steht unter dem Erzbischofe von Mailand; indeß erhielt der Kanton Uri schon im Jahr 1487 von dem Pabst Innozenz VIII. das Recht zur Erwählung der Pfarrer.

Das ganze Thal wird sonst, (dieses war wenigstens bis 1796 der Fall), in 3 Haupttheile und acht Vicinanzen (Nachbarschaften) getheilt. Der oberste Theil, in welchem die Vicinanzen Airo, Quinto, Prato liegen, genießt der reinsten Luft, und ist vorzüglich zur Viehzucht bequem; der mittlere Theil mit den Vicinanzen Faido, Chigogna und Chironico hat, außer der Viehzucht, große Tannen-, Lerchen-, Kastanienwälder und allerley Arten Getreides; der unterste Theil mit den Vicinanzen Giornico und del Baßo ist bey weitem der fruchtbarste, und trägt auch vortrefflichen Wein. Hier und da findet man große Granaten, Krystallen, mineralische Wasser ꝛc. ꝛc. Die Bevölkerung beträgt 12000 Seelen.

Beym Zollhause am Platifer ist das ganze Thal von Felsen so eng eingeschlossen, daß das Thor am Ende der Tessin-Brücke den Paß und das ganze untere Thal sperrt. Bey dem Zollhause zahlt jeder Durchreisende, selbst der Fußgänger, den Zoll; der eingeborne Schweitzer 2 Kreutzer, der Ausländer 2 Batzen. Bis hierher geht das obere Livinerthal. Ganz so hoch liegt es nicht wie das Urserenthal, aber gleichwohl *) un-

*) Nach Rud. Schinz Berechnung, 1. Heft S. 106.

ungleich höher, als die ebene Fläche der an die Schweitz stoßenden Lombardey. Indem Scheuchzer für die Höhe von Tirol den Barometer Stand auf 24 Zoll $4\frac{1}{2}$ linien Pariſ. ſetzet, findet er ſie über das Meer nach Mariotte 2995, nach Caſſini 2578 Pariſer Schuhe erhaben.

In der ganzen Landſchaft ſind die Alpen das Eigenthum nicht von Particularen, ſondern von ganzen Gemeinen. Dieſe aber können ſie, jedoch mit Ausnahme des Mayenthales, an jene verpachten. Die Ausfuhr beſteht aus Käſen, Wildpret, Gemſen, Auerhähnen, Faſanen, Perniſſen, Schneebirk- und Haſelhühnern, inſonderheit aber aus Holz. Dieſes wird auf den höchſten Bergen gefället, und über kunſtreiche hölzerne Gerüſte im härteſten Winter, nicht ohne Lebensgefahr, bis in den Teſſin geleitet. Aus dem Teſſin kommt es in den langen See, aus dieſem wieder in den Teſſin, und endlich nach Mayland. Aus Mayland kommen Lebensmittel ins Land.

Von der Verfertigung der hieſigen Käſe, ſ. den Art. Käſe, Th. 35. S. 496.

Hiſtoriſches, geographiſch-ſtatiſtiſches Lexicon von der Schweitz. Erſter Band. Ulm 1796. gr. 8. Col. 637–642.

Rud. Schinz Beyträge zur nähern Kenntniß des Schweitzerlandes. II Heft. Zürich 1784. 8. S. 142 u. flg.

Liverda, ein Sauerbrunnen in Böhmen, im Bunzlauer Kreiſe. Dieſe Quelle iſt eiſenhaltig, wird aber durch fremdes Waſſer verunreiniget.

Liverdün, lat. Liberdunum, ein Städtchen von 153 Feuerſtellen in Toulois, jetzt im Depart. der Meurthe, drey franz. Meilen von Nancy. Ein Theil des Städtchens liegt an einem Hügel, an deſſen Fuß die Moſel vorbey fließt. Ehemahls

mahls war ein beträchtliches Schloß hier, das 1473 durch den Mareschall von Lothringen belagert und erobert wurde. Die Herzoge von Lothringen ließen es schleifen, Ludwig der 13te aber wieder aufbauen. Jetzt ist es durch die Länge der Zeit fast ganz verfallen.

Liverey, s. **Livree**.

Liverpool, **Leverpool**, in der geschwinden Aussprache insgemein **Lirpool** genannt, ist eine berühmte Handelsstadt in Lancashire in England. Sie liegt unter dem 53° 25′ nördlicher Breite, und 14° 28′ östlicher Länge *) am östlichen Ufer und nicht weit vom Ausflusse der Mersey, und ist längs der Küste in ovaler Gestalt ausgedehnt. Auf der Nordseite ist das Land bey der Stadt einige Meilen weit vollkommen eben; gegen Osten erhebt es sich allmählich, diese Höhen schützen die Einwohner zugleich aber auch vor den scharfen Ostwinden. Ueberhaupt hat die Stadt eine angenehme und zur Handlung sehr bequeme Lage. Wenige Orte in England genießen vielleicht eines gemäßigteren Klima's in Absicht auf Hitze und Kälte, und einer gesunderen Luft. Die kühlen Seewinde mäßigen die schwüle Luft im Sommer. Schnee fällt selten, und bleibt nur eine kurze Zeit, längs der Küste aber gar nicht liegen. Der Frost ist hier nie so heftig, als in den inländischen Grafschaften. Nur eine Unbequemlichkeit hat Liverpool, und das ist der Mangel des guten Wassers, weshalb das Wasser aus der umliegenden Gegend mit vielen Kosten herbeygeschafft werden muß, so daß manches Wirthshaus des Jahrs 20—40 Pfd. Sterling, und die Bäcker

und

*) Dieses ist nach der Mannertschen Karte von Großbritannien und Ireland. Nürnberg 1795.

und Brauer fast durchgehends noch weit mehr dafür bezahlen. Doch wird auch ein Theil der Stadt vermittelst Röhren, die das Wasser vier Meilen weit herbey führen, damit versorgt.

Der Boden von Liverpool ist zwey Meilen in der Runde trocken und sandig, doch verursacht die Feuchtigkeit der Seeluft eine größere Fruchtbarkeit, als man bey dem dürren Boden erwarten möchte. Auch die Nordküste besteht 20 Meilen hinauf aus unfruchtbarem Sande, ausgenommen daß zwischen der Stadt und dem benachbarten Dorfe Kirkdale ein schönes Thal befindlich ist, welches unter der Oberfläche einen fetten Märgelgrund hat, und vortreffliche Weide liefert. Sonst war hier Pflugland, jetzt sind es lauter Einzäunungen. Einen Vorzug hat der Boden um Liverpool dadurch, daß er sich zum Erdbeerenbaue ungemein gut schickt. Dieses ist ein großer Vortheil, sowohl für die Armen, als auch für den Landwirth. Man hat diesen Bau seit mehreren Jahren so erweitert, daß vielen jetzt mehr daran gelegen ist, eine gute Aernte von Erdbeeren, als von Weitzen und anderem Getreide zu thun.

Man kann die Mersey bey der Stadt eher für einen Arm der See, als für einen Fluß ansehen. Ebbe und Fluth sind hier beträchtlich; bey Springfluthen steigt das Wasser auf 30 Fuß, und bey den schwächsten Fluthen auf 15. Bey dem höchsten Wasser ist der Fluß 1200 bis 1500 Yards, oder 36 — 4500 Fuß breit. Er liefert einen Ueberfluß von allen Arten Fischen.

Liverpool ist gar kein alter Ort, wenigstens war er im vorigen Jahrhunderte von sehr geringer Wichtigkeit. Um die gedachte Zeit fing die

Familie More zu Bankhall an, die Stadt durch Anlegung verschiedener, sowohl öffentlicher als Privat-Gebäude zu verschönern, daher auch noch einige Gassen den Namen von ihr führen. Das meiste haben die vielen Parlaments-Acten seit 1700 zur Aufnahme der Stadt beygetragen, dadurch sind neue Kirchen, schöne Schiffsdocken, verbesserte Wege ꝛc. entstanden; dadurch hat die Handlung und Bevölkerung dergestalt zugenommen, daß man sich in 60 Jahren genöthiget gesehen hat, 3 Kirchen und 3 große Docken anzulegen, andere Anstalten nicht zu gedenken, die gemacht sind, und die alle von dem Wohlstande und Reichthume der Einwohner zeugen.

Seitdem sich Liverpool in diesem Jahrhunderte so unglaublich gehoben hat, fängt man nicht ohne Grund an, dieser Stadt den Vorzug vor Bristol zu geben. Im Jahr 1565 hatte der Ort nur zwölf Schiffe, wovon das größte 40 Tonnen hielt, und die 76 Mann führten. 1696 erhielt er vom Könige Wilhelm die Freyheit, eigne Kirchen und Pfarrer zu haben. Damahls zählte man 5714 Einwohner. Im Jahr 1760 aber schon 4200 Häuser und 25000 Einwohner, und im Jahre 1773. 6340 Häuser, 8002 Familien, und 34403 Menschen, darunter 5967 Seeleute waren. In den 10 Jahren von 1760—70 vermehrten sich die Einwohner jährlich im Durchschnitte auf 822. In den Achtzigern rechnete man über 50000 Einwohner, jetzt gibt man die Zahl derselben schon über 70000 an.

Bey dieser ansehnlichen Volksmenge und dem großen Gewühle in der Stadt fällt es einem Fremden bey der Ankunft gleich auf, daß die Gassen, so wohl was die Bequemlichkeit als die Gesundheit und Zierde betrifft, viel zu enge sind.

In-

Inzwischen ist das Pflaster und die Erleuchtung im Winter gut, auch werden sie so reinlich gehalten, als es bey der Volksmenge und dem starken Gewerbe nur möglich ist. Ueberdem trägt die frische Seeluft vieles zur Gesundheit des Ortes bey, so daß man selten etwas von Epidemien hört, wenigstens halten diese nicht lange an, wenn sie sich auch einst eingestellt haben. In der ältesten Gegend der Stadt hat man wenig auf Regelmäßigkeit und gutes Ansehn geachtet, daher sind die Häuser so auf einander gepfropft, daß die Einwohner es der natürlichen Lage weit mehr als der Kunst zuzuschreiben haben, wenn sie gesund bleiben. Hier sind 230 Gassen. Man hat aber vor etwa 20 Jahren noch einen Plan von verschiedenen neuen Gassen unter dem Nahmen Neu-Liverpool am Südende der Stadt auszuführen angefangen. Ueberhaupt aber sind die Menschen noch viel zu enge zusammen gedrängt, und es kommen im Durchschnitt genommen auf jedes Haus mehr Menschen, als in irgend einem Orte in England, wobey man nur so viel bemerken muß, daß man in England gern viele kleine Häuser baut, weil jeder Bürger gewöhnlich ein eignes Haus haben will, und daß also nicht so viele Familien in einzelnen größeren Häusern beysammen wohnen, als in vielen Städten Deutschlands und anderwärts.

Man trifft in Liverpool sechs Kirchen und neun Versammlungshäuser der Dissenter an. Die älteste Kirche ist dem heil. Nicolaus gewidmet und heißt gemeiniglich nur die alte Kirche, weil sie wirklich ein uraltes gothisches Gebäude ist; sie hat aber nichts Merkwürdiges. Die neue Paulskirche ist hingegen ein Gebäude, das der Stadt Ehre macht, aber auch 12000 Pf. Sterl.

Strl. gekostet hat. Sie steht mitten auf einem viereckigen Platze, daher sie sich besser als die londner Paulskirche ausnimmt. Allein so schön sie in manchen Stücken ist, so hält sie doch keine scharfe Kritik aus. Die Kuppel fällt nicht prächtig und majestätisch in die Augen; die achteckige Form schadet ihr, und die Laterne ist nicht simpel genug. Inwendig ist in der Mitte ein zirkelrunder Platz von 40 Fuß im Durchschnitt mit ionischen Säulen umgeben, die leicht und mit edler Simplicität entworfen sind; aber das Auge stößt sich an dem viereckigen Karniß, der außer aller Proportion vorspringt. Seit 1709 ist das Armenhaus der Blaurócke errichtet, darin 200 Kinder gekleidet und erzogen werden. Ein öffentliches Krankenhaus wird durch freywillige Unterzeichnungen unterhalten. Es wurde 1749 gestiftet und im Jahre 1772 verpflegte es 7604 Kranke und noch 12011 außerhalb auf seine Kosten. In einem Flügel desselben ist ein Hospital für alte Seeleute und für ihre Wittwen und Kinder, wozu jeder aus liverpool abreisende Seefahrer monathlich von seinem Lohne 6 engl. Pfennige, ($3\frac{1}{2}$ gr.) beytragen muß. Ueberdieß gibt es hier ein Werkhaus, verschiedene Armenhäuser, Frey- und Armenschulen.

Das Theater ist ein artiges, sowohl von innen als außen gut verziertes Gebäude. Im Giebelfelde des Einganges ist das königliche Wapen. Das Haus ist bequem und groß genug, die Bühne geräumig. Es ward 1772 gebauet; 30 Personen schossen 6000 Pfd. Sterl. dazu her, welche ihnen mit 5 Procent verzinset werden. Ueberdieß hat jeder von ihnen ein Freybillet, welches er einem andern geben kann, und ist für seine Person auch frey.

Die

Die Börse hat zwar eine bequeme aber übrigens schlechte lage, weil das Gebäude, welches gleichwohl 30000 Pfd. Sterl. gekostet hat, sich gar nicht ausnimmt, und zwischen andern Häusern steckt. Die beyden Fronten haben korinthische Säulen und in den Zwischenräumen der Kapitäler bemerkt man allerley Embleme der Handlung in Basrelief. Im Giebelfelde des Haupteinganges sieht man die Handlung, welche ihre Schätze dem Neptun anvertraut, von guter Sculptur. Das Gebäude ist viereckig mit einem Hofe in der Mitte. Unten herum läuft eine doppelte Reihe toskanischer Säulen, und darüber eine von korinthischer Ordnung. Der innere Platz ist aber so enge, daß er eher einem Brunnen, als dem Hofe eines öffentlichen Gebäudes ähnlich sieht. Ueber der Börse hat man den Assemblee Saal von artiger Einrichtung angelegt; das Spielzimmer ist aber viel zu klein, und die Gallerie zur Musik angeflickt. Von der Kuppel über der Börse hat man einen schönen Prospect über die Stadt.

Das Zollhaus liegt am östlichen Ende der alten Docke, und ist ein artiges Gebäude von Backsteinen. Hinter demselben liegt ein geräumiger Hof mit Waarenlagern; nur ist das Haus für die ostindischen Güter viel zu klein.

Weil das Ufer der Mersey sehr flach war, und das Ausladen der Schiffe, welche nicht nahe an die Stadt kommen konnten, dadurch sehr verzögert ward, so ist ein großes Bassin am östlichen Ende derselben angelegt, wodurch das Wasser des Flusses durch eine Oeffnung von Süden gegen Norden geleitet wird, so daß die daselbst liegenden Schiffe durch die Stadt gegen die westlichen und nördlichen Winde, und durch die Berge

gegen den Ostwind gesichert werden. In diesem Bassin können über 100 Schiffe bequem liegen. Diese Sicherheit wird durch einen Molo vermehrt, wie auch durch die Menge von Lampen, die zur Erleuchtung des Werftes aufgestellt sind. Das Bassin wird durch ein Kastel und einen Thurm vertheidigt. Dieses Bassin ist mit eisernen Schleusenthüren versehn.

Das schönste aber, was Liverpool einen Vorzug gibt, sind die herrlichen Schiffsdocken, welche alle übrige für Kauffahrdeyschiffe bestimmte in England übertreffen. Die eine ist von runder Form, und wird von einem mit Steinen gemauerten Bollwerke vor Stürmen gesichert. Aus dieser ist ein Eingang in eine neue Docke, die eben so ausgemauert ist, und einige hundert Schiffe fassen kann; und aus dieser fährt man in eine andere sehr geräumige, welche Dry Pier, oder der trockene Molo heißt, und diese führt zur alten und südlichen Docke, und hat ebenfalls einen Eingang durch den Fluß in die See. Zu demselben öffnen sich drey sehr herrliche Werfte zum Schiffbau, die vortrefflich angelegt sind.

Wenn man alle diese Anstalten zusammen nimmt, so sind sie eine wahre Ehre für Leverpool. Drey von diesen Docken, nähmlich die alte und südliche und der Dry Pier, sind ganz von der Stadt umgeben, so daß Schiffe von 400 — 900 Tonnen sich mit der breiten Seite an den Damm legen, die Waaren gelöscht und aus dem Schiffe gleich unmittelbar in die Magazine der Kaufleute gebracht werden können. Die zwey Docken, welche den übrigen zum Eingange dienen, heißen trockene Docken (dry docks), weil sie keine Fluththüren haben, das Wasser bey der Ebbe aufzuhalten. Bey den

übri-

übrigen aber sind welche angebracht, wodurch der Ablauf des Wassers verhindert wird, so daß die Schiffe beständig flott bleiben. Den wichtigen Vortheil dieser Docken lernt man nicht besser einsehen, als wenn man das leichte Löthen der Schiffe zu Liverpool mit dem mühseligen, langweiligen Ein- und Ausladen zu London und Bristol, wo keine Docken sind vergleicht. Man findet hier zwar nicht den so sehr gepriesenen schönen langen Kay von Yarmouth, und entbehrt des vortrefflichen Prospects; aber dafür hat Liverpool den weit wichtigeren Vortheil, daß kein Theil der verschiedenen Kays vom Mittelpuncte der Stadt weit entfernt ist, und kann jene perspectivische Aussicht leicht vergessen, da es in der Nähe auf allen Seiten einen so großen Raum zum Anlegen der Schiffe, und zum Ausladen der Güter hat.

Unter den öffentlichen Plätzen verdient die Terrasse am Südende der Stadt, der St. Jacobs-Gang, eine Anzeige. Er ist auf einer angenehmen Anhöhe angelegt, und man hat davon eine herrliche Aussicht über die Stadt und den Fluß nach Cheshire, den wallischen Gebirgen und der See. Er hat eine ansehnliche Länge und durch die Kunst viele Verbesserungen bekommen. Man trifft auch ein gutes Kaffeehaus dabey an. Hinter demselben ist ein großer Steinbruch, welcher für die Bedürfnisse der Stadt hinlängliche Vorräthe liefert. Durch die Länge der Zeit, daß er bearbeitet worden, hat er eine Länge von 380 und eine Tiefe von 16 Ellen bekommen. Man gelangt zu diesem Bruch durch einen unterirdischen Gang, welcher auf Bogen ruhet. Das Ganze macht einen artigen romantischen Anblick. Man findet hier auch eine gute Quelle

von Stahlwasser, welche vermöge angestellter Versuche dem Spaa-Wasser wenig nachgibt. — Die Rennbahn bey Liverpool ist 5 Meilen lang und in Ansehung der Länge die schönste in England.

Auf dem Platze Crosby magna bey der Stadt steht ein schönes massives Gebäude für eine ansehnliche lateinische Schule, die mit guten Einkünften versehen ist. Eine Anstalt, die einer so wichtigen Seestadt nicht fehlen sollte, ist eine Bildungsschule für lotsen, nach dem Muster des londner Dreyeinigkeitshauses, damit besser für diese Classe gesorgt würde, da sich oft ganz junge Leute und so gar Knaben zu einem so wichtigen Dienste gebrauchen lassen. Eine andere Unbequemlichkeit ist der Mangel einer Brücke über die Mersey, welche man mit einer Fähre passiren muß, um nach Cheshire zu kommen.

Ob man gleich bey einem ausgebreiteten Seehandel keine Fabriken vermuthen sollte, so ist die Thätigkeit der Einwohner doch Ursache, daß hier verschiedene mit dem glücklichsten Erfolge errichtet und ungemein wichtig geworden sind. Die Porcellain-Manufactur ist zwar noch gut, sie hat aber einen starken Stoß bekommen, seitdem das englische Steingut so Mode geworden, daß dadurch alle Arten von Porcellain und Fayance beynahe verdrängt werden. Uhren und alles, was zum Uhrmachen gehört, werden hier schon seit vielen Jahren in Menge verfertigt. Die vor mehreren Jahren angelegte Strumpf-Manufactur ernähret viele Hände. Eben das ist der Fall mit den beyden Glashütten. Die Glasfabrik ist ein kegelförmiges Gebäude von Ziegelsteinen. Die Oefen sind klein, viereckig, und werden mit Steinkohlen geheißt. Es gibt

hier

hier auch Tabacks- und Töpferfabriken, so wie eine Vitriol-Siederey, eine Feilen-Fabrike, Eisen- und Kupferhämmer.

Besonders wichtig sind aber die hiesigen Salzwerke. Die Salzsiederey gleich bey dem Hafen ist der erste Grund der Aufnahme des Orts gewesen. Ein vielfarbiges mit wenigem gelblichten letten vermischtes Steinsalz wird größtentheils auf dem Flusse von Norwich in Cheshire hierher gebracht, und im Meerwasser, welches durch eine Windmühle aufgepumpt wird, in großen Cisternen aufgelöset, alsdann in flachen eisernen Pfannen eingesotten, mit Blut abgeschäumt und alsdann krystallisirt. Das krystallisirte Salz schüttet man in Körbe, die von Ruthen geflochten sind, und bringt es in die vorher geheitzten Trockenstuben zum Trocknen. Die Kothe ist ein langes Viereck aus vielen gewölbten, eine Elle aus einander stehenden Schwibbögen, zwischen welchen oben alles offen ist, damit der Dampf ausziehen kann. Die Oefen sind lang, unten schmahl, oben aber von der Weite der Pfannen; sie theilen durch Röhren der Trokkenstube die Hitze mit, welche auf keine andere Art geheitzt wird. Das Sieden geschieht mit lauter Steinkohlen. Von hier werden des Jahrs viele Tausend lasten Salz ausgeführt, das man auswärts der Feinheit und der schönen weißen Farbe wegen schätzt.

Seitdem der Handel nach Ostindien so zugenommen hat, sind die Zuckersiedereyen ungemein gestiegen, und man rechnete schon vor 20 Jahren, daß sie alle Jahr 6000 Fässer Zucker verarbeiteten. 1790 waren hier 8 Zucker-Rafinerien. Das Brauwesen ist auch ein wichtiger Nahrungsartikel. Von den 36 großen Brauereyen

reyen arbeiten 33 für die hiesige, und 3 für die auswärtige Consumtion. 1780 und vorher wurden jährlich 50000 Tonnen (hogsheads) Bier oder Ale gebrauet, und etwa 3000 davon auswärts verführt. Um Liverpool standen damahls schon 27 Windmühlen, wovon 16 Getreide mahlten, eine Farbe rieb, eine Färbeholz raspelte, eine das Wasser zu den Salzwerken in die Höhe trieb, und die übrigen zu noch andern Absichten gebraucht wurden. Um die Schiffe mit Tauwerken zu versorgen, sind an verschiedenen Orten der Stadt 15 sogenannte Reeper oder Seilerbahnen, oder Plätze, wo Taue gemacht werden, angelegt.

Liverpool ist in Absicht seines schnellen Wachsthums als ein Wunder in England anzusehen. Die Kaufleute handeln nach allen Seeplätzen rund um die Insel, nach Amerika und Westindien, nach Afrika, nach der Ostsee, Holland, Hamburg ꝛc., so daß man von ihnen, wie von den londner Kaufleuten sagen kann, daß sie mit der ganzen Welt handeln. Die Wichtigkeit der hiesigen Geschäfte erstreckt sich nicht allein zur See, sondern auch auf den großen Vertrieb der aus der See eingeführten Waaren, theils nach den inländischen Grafschaften, welcher so sehr durch die Schifffahrt auf den verschiedenen Kanälen erleichtert wird, theils nach Schottland und Ireland.

Die beyden großen Handelsstädte Liverpool nnd Bristol haben viel Aehnliches mit einander. Sie liegen an der Irelandischen See. Bristol handelt mit dem südlichen und westlichen Theile von Ireland; Liverpool mit dem nördlichen und östlichen Theile von Dublin bis Londonderry. Bristol hat den Handel mit Südwales, Liver-

pool

pool mit einem großen Theile von Nordwales; Bristol hat die südwestlichen Grafschaften von England, und auch einige nördliche bis Bridgnorth, auch vielleicht bis Shrewsbury hinauf, Liverpool hingegen alle nördlichen Grafschaften, es verlegt Cheshire, Stoffordshire, und andere inländische Grafschaften vermittelst der Kanäle.

Zur Uebersicht der Zunahme des liverpoolschen Handels in dem gegenwärtigen Jahrhunderte dient nachfolgende Tabelle:

Jahre.	Eigne Schiffe.	Mannschaft darauf.	Eingelaufene Schiffe.	Ausgehende Schiffe.	Darunter nach Afrika.
1709	84	936	314	334	1
1730			412	440	15
1751	220	3319	543	608	53
1756	255	3931	570	649	60
1762	240	4625	658	775	61
1771	323	5664	819	1024	105

Diese Tabelle zeigt aber wohl nicht alle Schiffe von Liverpool an. In der Description of England and Wales B. 5. S. 162. heißt es: von Johannis 1762 bis dahin 1763 wurden auf dem Zollhause angegeben

	Schiffe	Tonnen.
Von Großbritannien und Ireland	1496	42840
Dänen, Schweden, Russen ꝛc. ꝛc.	85	13814
Afrika und Amerika	171	25193

woraus man den ganzen Seehandel dieses Jahres übersehen kann. Doch müssen hierunter viele kleine Küstenfahrer gewesen seyn, indem die Tonnenzahl von den 1496 englischen Schiffen

im Durchschnitt genommen äußerst geringe ist; oder man muß hier irgend einen Fehler in der Angabe annehmen. Die 105 liverpoolschen Schiffe, die 1771 nach Afrika gingen, hohlten 28200 Sklaven, wie denn jetzt kein Ort in der Welt einen so starken Negerhandel als Liverpool hat.

Von 1759 bis 1763 kamen im Durchschnitt jährlich zu Liverpool an, 548 englische Schiffe von 36292 Tonnen, und 88 fremde von 11934 Tonnen; und gingen ab 634 englische Schiffe von 40750 Tonnen und 93 fremde von 13038 Tonnen. Zum Handel nach Afrika wurden 67 Schiffe von 7181 Tonnen gebraucht. Nach Amerika segelten 128 Schiffe von 13942 Tonnen und kamen zurück 136 Schiffe von 15481 Tonnen. Zum Irelandischen Handel liefen aus 371 Schiffe von 16648 Tonnen, und ein 327 Schiffe von 15777 Tonnen. Zum Küstenhandel segelten ab 633 Schiffe von 22780 Tonnen, und kamen an 776 Schiffe von 27387 Tonnen. Diese Zahl ist aber eigentlich noch größer, weil viele Schiffe, die nach Manchester und anderen an der Mersey gelegenen Orten bestimmt sind, jenseit der Stadt beladen werden, und nicht in dieß Verzeichniß kommen.

Den jetzigen Umfang der liverpooler Handelsgeschäfte setzet man auf das Zwölffache von dem, was sie im Jahr 1751 betrugen, von London und Bristol hingegen nur auf das Fünffache *). Bloß die nach Westindien handelnden Kaufleute hatten im abgelaufenen 1799sten Jahre

*) S. Neue allgemeine deutsche Bibliothek, 54 B. 1 St. 4 Heft. S. 266. bey Gelegenheit der Vergleichstabelle zwischen den Auflagen und jährlichen Ausgaben Englands im Jahre 1797 und den Auflagen und jährlichen Ausgaben der franz. Republik im Jahre 6. Vom Bürger Sabatier. Hamburg, Hoffmann. 1799. 8.

re beym Ausbruche der vielen Falliſements, die ſich in mehreren Handelsſtädten ereigneten, für drittehalb Millionen Pfd. Sterl. weſtindiſche Producte unverkauft liegen, weshalb ſie beym Parlamente um die Anleihe einer halben Million baten.

Der ſonſtige Grund des ſtarken Wachsthums des hieſigen Handels ſoll beſonders noch darin zu ſuchen ſeyn, daß die hieſigen Kaufleute immer ſparſam, voller Anſchläge und geneigt geweſen ſind, jedermann, auch ihre Bedienten Theil an ihrem Handel nehmen zu laſſen. Zur Sicherheit des Handels iſt in Liverpool auch eine Aſſecuranz-Compagnie (Inſurance office) und eine Privat-Bank vorhanden. Zum Parlamente ſchickt Liverpool zwey Deputirte.

Neueſte Reiſen durch England, von D. J. J. Wolfmann. Vierter Theil. Leipzig 1782. S. 240 bis 253.

An Eſſay towards the hiſtory of Liverpool with an account of ſeveral neighboughring Places, drawn up from the papers of the late Maſter G. Penny by W. Enfield. Mit Kupfern, in Fol.

Verſchiedene zerſtreuete Nachrichten findet man in der gothaiſchen Handlungszeitung, als 1792. S. 367. 1793. S. 285. 1799. S. 351. und in anderen Jahrgängen; im Niederelbiſchen Magazin 1788. S. 1129.; in Archenholz Minerva ꝛc.

Lividus, bleyfarben, iſt ein ins Violette ſpielende Dunkelgrau.

Livinerthal, ſ. **Livenen**, oben, S. 725.

Liviſche Münzen, ſind einige altrömiſche Schaumünzen, die der Livia, Gemahlinn des Kaiſers Auguſt, zu Ehren geſchlagen ſind. Es giebt unter andern eine große goldene, von der Größe, als die ehernen von der erſten Größe ſind, die folgende Bilder und Buchſtaben hat: Av. Pietas. Das Kopfſtück der Livia von der rechten Geſichtsſeite, mit einem Schleyer bedeckt.

Rev. Vesta. Ein sitzendes Frauenzimmer mit einem Schleyer bedeckt; in der rechten Hand hält es das Palladium, und im linken Arme, der sich auf den Sessel stützet, den gewöhnlichen Götterspieß. Von beyden Seiten S. C. (Senatus Consulto.)

Livische Sprache, diese Sprache ist vor Zeiten ohne Zweifel in ganz Liefland gesprochen worden, welches von den alten liven den Nahmen hat. Jetzt wird sie indessen nur noch in zwey kleinen ganz verschiedenen Gegenden, und mit zweyfacher Mundart, nähmlich in Liefland, in den Gütern Alt- und Neu-Salis, 15 Meilen von Riga in einem Districte von etwa $1\frac{1}{2}$ Meilen an der Ostsee, und dann am Angerschen Strande in Curland, in einer länge von 15 Meilen von den dortigen Strandbauern gesprochen. Der Gottesdienst aber wird diesen liven beyderseits in lettischer Sprache (s. Th. 77. S. 103.) gehalten, ob sie gleich wenig davon verstehen; und daher wird ihre Ursprache wohl nach und nach aussterben. Diese Sprache ist mit der Ehstischen und Finnischen verwandt, weicht aber doch sehr von beyden ab, und ist jetzt mit vielen lettischen Wörtern vermischt.

Gelehrte Beyträge zu den Braunschweigschen Anzeigen. 1780. Col. 439.

Livland, s. **Liefland**, Th. 78. S. 607.

Livonese, eine liefländische Silbermünze, davon die ganzen Stücke 96 Kopeken gelten, die halben aber 48, und die Viertel 24. Ihr Schrot ist 548 Asen, das Korn 12 loth fein, und enthält also 411 holländ. As fein Silber. Ihr Werth, die ganzen Stücke, 1 Rthl. 3—4 Gr. sächsisch. Geschlagen wurden sie zu Folge eines Kaiserlichen Ukases vom 19ten März 1757, den man

man im dritten Theile des Büschingschen Magazins für die neue Historie und Geographie, Hamburg 1769. 4. S. 242 — 243 abgedruckt findet. Jetzt sind die ganzen und halben Livonesen sehr selten, da die mehrsten wieder eingeschmolzen sind. Man sehe auch noch

Joachims Münz-Cabinett. III. S. 180.

Livonia, s. Liefland, Th. 78. S. 607.

Livorner Korallen, s. Livorno, die Korallenfabrike daselbst.

Livorner Rechnungs-Lire und andere Münzen, s. unter Livorno.

Livorner Waaren, darunter verstehet man diejenigen Waaren, die vorzüglich in Livorno, der guten Handlungsgelegenheit wegen, vertrieben werden. Man bekommt daher levantische Kaffeebohnen, Cattun und Cattunengarn, römischen Alaun, Anis und Schwefel, Seide, fein Lack, Wachs, allerley wohlriechende Wasser, Drogues und andere levantische Güter mehr.

Livornine, eine Silbermünze in Toskana, von der es zweyerley Arten gibt.

1) Livornina oder Pezza della Rosa, ist unter Cosmus III. und Johann Gaston geschlagen worden. Das Gepräge führt das toskanische Wapen, und einen Rosenstrauch. Gewicht 528 Grani. Vordem galten sie $5\frac{3}{4}$ lire; jetzt aber stellen sie Rechnungsstücke von Achten vor. Die Halben und Viertel wurden doppelte und einfache Piastrini genannt. Das ganze Stück enthält nach Newtons Probe 542 holländische Asen, hat 498 holländ. Asen fein Silber, und ist werth 1 Rthlr. 8 Gr. 9 Pf. sächsisch.

2) Livornia della Torre, auch Lanterminа, Tallero, Toskanische Lanterninen genannt, wurden bis zu 1723 ausgeprägt, stellen

außer dem Bildnisse entweder den livoener Hafen mit dem Leuchtthurm oder eine Mauer zwischen zwey Thürmen vor. Sie hielten 553 Grani und galten 6 Lire. Gegenwärtig stellen sie noch die Rechnungs-Pezze oder Pialtre vor. Eine solche Livornina hat nach Newtons Probe an Schrot 566 holländ. Asen, und 520 solcher Asen fein Silber gehalten, und beträgt in sächsischem Gelde am Werth 1 Rthlr. 10 Gr. 2 Pf. Die halben Viertel und Zwölftel livorninen stellen auf der Bildseite auch andere Gepräge, von einem Schiffe alter Bauart ꝛc. ꝛc. vor. Schedel encyklopädisches Kaufmanns-Lexicon. IV. Th. Col. 215—216.

Livorno, bey den Engländern Leghorn, bey den Franzosen Libourne, lat. Labro, Liburnum oder Liburnus portus, ist eine Festung und berühmte Handelsstadt im Großherzogthum Toskana. Sie liegt unter dem 43° 28′ nördlicher Breite und 10° 25′ östlicher Länge (welches wahrscheinlich von Greenwich an gerechnet ist) oder etwa 8° östlich von Paris, an dem Ufer des mittelländischen Meers. Es ist überhaupt eine schöne Stadt, wiewohl ihr Umfang nur 2 italienische Meilen beträgt, und sie ist ziemlich regelmäßig und modern gebauet, so daß, wenn man auf dem großen Markte stehet welcher länglich viereckig und einer der schönsten in Italien ist, man durch die beyden Hauptthore hinaussehen kann. Alle Gassen der Stadt, 3 oder 4 ausgenommen, sind nach der Schnur gebaut, ziemlich breit, mit großen Steinen gepflastert, und werden überaus reinlich gehalten. Der nördliche, nach andern Beschreibungen der westliche, Theil der Stadt ist am besten gebauet, und die Gegend desselben, welche nach Art der Stadt

Ve-

Venedig von Canälen durchschnitten ist, wird Neu-Venedig genannt. Diese Canäle sind von prächtigen Kajen eingeschlossen, die in gewisser Weite, entweder ganz, oder fast ganz von Marmor, und mit vielen Brücken überlegt sind. Auf diesen Canälen bringen die beladenen Schaluppen die Waaren bis zu den Thüren der Magazine, und man bedarf daher äußerst selten Pferde und Wagen.

Ehemahls war Livorno ein schlechter und ungesunder Ort, welcher den Genuesern zugehörte, und durch Tausch gegen die Stadt Sarzana an den Herzog Cosmus I. kam, seit welcher Zeit sie sich sehr verändert hat. Die Canäle, welche hin und wieder in der Gegend der Stadt gezogen worden, haben das morastige Land zum Feldbau geschickt gemacht, und von ungesunden Dünsten einiger maßen gereinigt; doch ist die hiesige Luft noch nicht recht gesund, und es fehlt auch an frischem Wasser, welches von Pisa hergehohlt wird. Jetzt ist man indessen darauf bedacht, eine neue Wasserleitung zu bauen, wozu man einen grünröthlichen Granit, der zu Popogna im livornischen Gebiete entdeckt ist, gebrauchen will. *)

Die Stadt ist wohl befestigt, und hat außerdem an der Landseite zwey kleine Fortressen, an der Seeseite aber eine Citadelle zum Schutz. **) Die Zahl der sämmtlichen Einwohner wird auf 40000 geschätzt, andere geben sie noch viel höher an,

*) Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode 1798. Jul. S. 84.

**) Büsching gibt es umgekehrt an, so daß nach seiner Beschreibung die zwey kleinen Forts an der Seeseite, und die Citadelle an der Landseite liegen.

an, welches wahrscheinlich aber unrichtig ist. Unter diesen rechnet man 15—16000 Juden, nach neueren Angaben aber gegen 20000, welche in einer besonderen Gegend der Stadt beysammen wohnen, eine große, wohl eingerichtete Synagoge haben, sich sehr gut stehen, und einen ausgebreiteten Handel treiben. Auch unterhalten sie die hiesigen großen Corallen-Fabriken, wovon weiter unten das übrige angezeigt werden wird. Die Griechen und Armenier, welche hier wohnen, erkennen größtentheils den römischen Pabst für das Oberhaupt der Kirche, doch hat jede von diesen Nationen ihre besondere Kirche. Die Türken genießen ebenfalls vieler Freyheit, und es halten sich mehrere in Livorno auf. Die hier wohnenden Protestanten, welche sich des Handels wegen hierselbst aufhalten, haben keine öffentliche Uebung ihres Gottesdienstes; doch unterhält die englische Nation, welche unter den auswärtigen Nationen hierselbst die mehrste Handlung treibt, einen Geistlichen, und die übrigen Protestanten bedienen sich der etwa durchreisenden Prediger. Das hiesige Inquisitions-Gericht hat mit den andern Glaubensgenossen aber nichts zu thun, und ist auch gegen Katholiken nicht strenge.

Livorno ist der Sitz eines Bischofs und es sind hier 7 Pfarrkirchen und 7 Klöster. Das 1783 aufgehobene Carmeliter-Kloster zum heiligen Sebastian ist in ein Seminarium für 12 junge Leute, die Priester werden wollen, verwandelt. Zu den vorzüglichsten Gebäuden gehören die Domkirche, der großherzogliche Pallast, das Sklavenhaus, die Salz-, Tabacks- und Oehlmagazine, das Zeughaus und das Quarantainen-Haus.

Zur Bequemlichkeit der Schifffahrt hat Livorno zwey Höfte (Molo), mit einer $1\frac{1}{2}$ Meilen

len langen Rückmauer. Der äußere Molo ist ungefähr 600 gemeine Schritte lang und mit einer starken Scheidewand von Steinen versehen, so daß man jederzeit auf der einen Seite vor dem Winde sicher ist. Er dient auch zur Spatzierfahrt für Kutschen. Die Breite des Hafens, der durch diesen Damm in den äußern und innern Hafen abgetheilt wird, beträgt 1500 Schritte. Er ist sehr sicher und nur etwas seicht, indem er an den tiefsten Stellen nur etwa 36 Fuß Wasser hat, und der Versandung ausgesetzt, daher die Galeerensklaven immerwährend beschäftigt sind, ihn zu reinigen. Der Sand, welchen sie auf diese Art gewinnen, wird zur Ausfüllung der morastigen Stellen, die um die Stadt herum liegen, benutzt, und auf diese Weise der Aufenthalt in und um die Stadt der Gesundheit immer zuträglicher gemacht. Den innern Hafen haben allein die Galeeren des Großherzogs inne, oder er dient auch nur zur Ausbesserung der Schiffe. Dieser wird la Darsenna genannt, und ist länger als breit. Er hat ein dreyeckiges Fort, dessen zwey Basteyen gegen das Meer, den großen Hafen und die Reede, die dritte aber auf die Stadt zu gehen, und ist mit einer Kette verschlossen. Auf dem Platze vor demselben steht eine marmorne Bildsäule Ferdinands I. auf deren Fußgestelle an den Ecken vier türkische gefesselte Sklaven von Metall in Riesengröße zu sehen sind. Hinter dem äußersten Arm des Hafens ist ein Ankergrund oder eine Reede, la Spiaggia, welche für Schiffe und Galeeren, die nicht in den Hafen oder die Darsenne einlaufen wollen, oder nicht dürfen, sehr sicher ist, und sich an einigen Orten auf $\frac{1}{2}$, an andern aber bis $1\frac{1}{2}$ Meile erstreckt. Das Wasser ist daselbst tief, der Boden rein und an dem

Hafen sind kleine Säulen, und in der Mauer eiserne Ringe, an welchen man die Schiffe befestigen kann. Nur sind sie hier vor Seeräubern nicht sicher.

Außer dem Hafen steht noch auf einem freyen Felsen der bekannte leucht- oder Wachtthurm, auf welchem bey dunkler Nacht etliche 30 Lampen brennen. Er ist so hoch, daß man bey heiterm Wetter Corsica, ja auch Sardinien erblicken kann. Auch beobachtet man von demselben die aus drey Weltgegenden ansegelnden Schiffe, und hängt so viele Kugeln aus, als Schiffe ankommen.

Die beyden sogenannten Lazarethe bey Livorno, oder vielmehr Quarantainen Häuser, sind groß, und bestehen aus vielen Zimmern, Höfen und Gewölben, und dienen dazu, Menschen und Sachen, die aus Gegenden kommen, die wegen der Pest verdächtig sind, einige Zeit darin aufzubehalten, sie zu reinigen und zu räuchern. Man beobachtet in denselben eine sehr große Ordnung und eine scharfe Zucht, wie dieses auch zum Wohl des Staats nothwendig ist.

Die hiesige Küste ist dem Südwestwinde stark ausgesetzt, der, wenn er heftig weht, einen dicken feuchten Seenebel mit sich bringt. Dieser Nebel entsteht gewöhnlich einige Stunden nach Sonnenuntergang und dauert bis Sonnenaufgang. Die Schiffe, die nach Livorno steuern, halten in diesem Falle bey Corsica stille, um nicht gegen die Küste getrieben zu werden. Nach dem Nord- und Nordwestwinde fällt das Wasser etwas. Der Nordwestwind erhebt sich im Sommer gewöhnlich um Mittag, und dauert bis zum Abend. Er kühlt die Luft beträchtlich ab.

Das livorniſche Meer hat Ebbe und Fluth, aber doch nur auf etwas weniger als eine halbe Elle. Beyde wechſeln von 6 zu 6 Stunden ab, wie im venetianiſchen Meere.

Die Haupturſache des Flors von Livorno ſind die weiſen Einrichtungen, wodurch Handel und Gewerbe hier beſchützt und empor geholfen werden. Der hieſige Hafen iſt ein Freyhafen, und es können deshalb alle Nationen ein- und ausführen, was ſie wollen. Aller Zoll, der hier für Waaren, die zur See ankommen, entrichtet wird, beſteht in 2 Piaſter oder Scudi für den Ballen, er mag ſo groß ſeyn, wie er will, und enthalten, was er will; für die zur See abgehenden Waaren wird nichts entrichtet. Zu lande iſt aber auf alles hinein und herausgehende ein ſtarker Zoll gelegt. Doch iſt es daſelbſt ziemlich wohlfeil zu leben.

Livorno iſt nicht nur die große Waarenniederlage, von wo aus der ganze Handel des Großherzogthums Toſkana geführt wird, ſondern es iſt auch der Mittelpunct des ganzen italieniſchen Handels, und es laufen hier des Jahrs 4—5000 beladene Fahrzeuge von allerley Größe ein, davon indeſſen der größte Theil nicht das Anſehn gewöhnlicher Kauffahrdeyſchiffe hat, ſondern zu den kleineren Schiffen gehört. Die hieſigen Handelsvortheile ziehen viele päbſtliche Unterthanen hierher, und ihre Anzahl iſt größer als zu Civita Vecchia. Der Toſkaner bringt ſeine Weine nach Livorno, die nach England und andern nördlichen Ländern verführt werden. Auch der überflüſſige Vorrath von Seide wird dahin verſendet, nachdem man eine hinlängliche Quantität zum Unterhalte der inländiſchen Manufacturen hat. Alle Getreide-Vorräthe, die für künftige Zeiten auf-

bewahrt werden, werden nach livorno gebracht. Die Provinz Maremma di Siena führt außer ihrem Ueberfluß an Früchten auch Hornvieh dahin. Schade nur, daß die Einwohner von Livorno sich nicht darauf verstehen, das Salzfleisch zu bereiten. Dieses würde ihnen einen erheblichen Gewinn verschaffen.

Der active Handel der livorner besteht überhaupt in Baumöhl, Früchten, Wein, Sardellen, Weinstein, Wachholderbeeren, Getreide und einigen andern Producten des landes, in levantischen Artikeln und Waaren der barbarischen Küste, welche die Häuser zu livorno für eigne Rechnung kommen lassen, als Baumwolle, Schafwolle, Garn, Ziegenhaar, Saflor, levantischen Kaffee, Saffianleder, Alaun, Schwefel, Krappwurzeln, Galläfel, Rosinen, Feigen, Veilchenwurz und Schmack. Auch befrachten die Häuser zu livorno ganze Schiffe auf Rechnung der Besteller, und directe aus den Products-Orten, nach den Häfen im nördlichen Europa, nach England ꝛc. ꝛc. mit Korinthen von Zante, mit Citronen und Pomeranzen von Messina, Baumöhl von Gallipoli, mit Mandeln ꝛc. aus Sicilien. Die beste Zeit zu solchen Aufträgen fällt in den Dezember und Jenner. Während der letzteren Jahre, da livorno eine französische Besatzung hatte, litten diese Handelsgeschäfte indessen einen großen Stoß, und livorno war allen Nationen, die mit den Franzosen nicht in freundschaftlicher Verbindung standen, verschlossen. In dieser Zeit aber auch schon vorher haben verschiedene Kaufleute in andern ländern, die sonst mit livorno handelten, sich unmittelbar nach den Einkaufsorten gewandt, und ohne Vermittelung der livorner Waaren kommen lassen, oder auch in an-

dern

dern italienischen Orten, als Nizza, Ancona, Neapel, Geschäftsträger zur Betreibung des italienischen Handels angestellt.

Den Hauptgegenstand von Livorno's Handlung machten sonst die Commissions, und Speditions-Geschäfte aus. Kaufleute von allen Gegenden und Nationen, die keinen Hafen im mittelländischen Meere besitzen, hatten Magazine in dieser Stadt, die mit den Erzeugnissen von Holland, Frankreich, England, Deutschland, Amerika, Ostindien ꝛc. ꝛc. angefüllt waren. Der größte Theil der italienischen Kaufleute theilte seine Commissionen zwischen Genua und Livorno, und zog oft letztere vor. Für die deutschen Leinwande war hier einer der stärksten und vortheilhaftesten Marktplätze, wo jährlich eine große Menge weißer, roher, gefärbter, streifiger und andere Leinwande aus Böhmen, Mähren, Schlesien ꝛc. ꝛc. abgesetzt wurde. Eben so fanden die feinen, mittelfeinen und gemeinen Tuche aus Limburg, dem Aachner Gebiet, aus der Lausitz, aus dem Glatzischen und Mähren ꝛc., wie auch die deutschen Rasche und Halbrasche, der Sommerzeug, die Barchente, und fast unzählige andere wollene und baumwollene Gewebe ihren Vertrieb. Deutschland schickte auch viele Bleche und andere Eisenwaaren, sächsische Smalte, Fischbein, Wachs, Röthe und viele andere Artikel hierher, wogegen besonders die deutschen Seestädte eine große Menge italienische und levantische Producte aus Livorno hohlten.

Die eignen Fabrikate, die Livorno liefert, bestehen vorzüglich in verarbeiteten Korallen. Die Korallenbäume zu dieser Fabrike, in welcher be-

ständig auf 30 Personen arbeiten, werden an den Küsten von Sardinien, Korsika, und unweit Tunis in Afrika gefunden, und man erstaunt, wenn man sieht, durch wie viele Hände die Korallen gehen müssen, ehe sie zum Verkaufe fertig sind. Erst müssen sie nach den verschiedenen Schattirungen der Farbe ausgelesen werden, von welchen man vierzehn verschiedene Arten hat; dann werden die Aeste in der Größe, wie die Korallen seyn sollen, durchschnitten. Einige Arbeiter geben ihnen die runde Form, andere machen die Oeffnung hinein. Alsdann sucht man sie aufs neue nach ihrer Größe aus, und gibt ihnen durch öfteres Umschütteln in ledernen, mit gepulvertem Bimstein angefüllten Säcken die gehörige Politur. Der größte Theil der Maschen-Korallen, so wohl von der runden als auch von der geschnittenen oder länglichen Gattung geht über verschiedene deutsche Handlungsorte nach Polen, der Moldau und Wallachey, nach Taurien ꝛc. Kugelkorallen finden in Ostindien und Afrika Vertrieb; birnförmige zu Kleiderknöpfen dienlich, in der levante und in Ostindien; Stängel-Korallen auf der Schwarzenküste.

Kaufleute rechnen hier gewöhnlich nach Pezza da otto reali zu 20 Soldi, von 12 Denari di Pezza; bey gemeinen Ausgaben aber wird auch nach lire zu 20 Soldi von 12 Denari di Lira gerechnet. Die Valuta dieser Rechnungsmünzen ist zweyerley, nähmlich Moneta buona oder Moneta lunga. Wenn man aber in letzterer bezahlen will, muß es vorher bedungen seyn, weil sonst die erstere gefordert werden kann. 1) Moneta buona, darin geschieht die Bezahlung mit Pezza da otto reali zu $5\frac{3}{4}$ lire, wie zu Florenz, aber diese Münze ist wegen ihres gu-

ten

ten Gehalts schon längst eingeschmolzen, und existirt nur als Rechnungsmünze. 2) Moneta lunga ist die Bezahlung mit Pezze da otto zu 6 lire. Der Unterschied dieser beyden Valuten wäre eigentlich $4\frac{8}{23}$ Procent, und 23 lire in Moneta buona würden 24 l. in Moneta lunga gleich seyn; indessen wird wegen bequemer Rechnung Moneta lunga um $4\frac{1}{3}$ % schlechter als Moneta buona geachtet.

Das Verhältniß aller hiesigen Rechnungsmünzen zu einander ist 1) in Moneta buona folgendes: 1 Pezza macht $5\frac{3}{4}$ Lire, $8\frac{5}{8}$ Giulj oder Paoli, 20 Soldi di Pezza, 69 Crazie, 115 Soldi di lira, 240 Denari di Pezza, 345 Quattrini, 1380 Denari di lira, wornach man das Verhältniß dieser Münzen unter sich leicht berechnen kann. 2) In Moneta lunga ist es folgendes: 1 Pezza da otto macht 6 Lire, 9 Giulj oder Paoli, 20 Soldi di Pezza, 72 Crazie, 120 Soldi di lira, 240 Denari di Pezza, 360 Quattrini, 1380 Denari di lira.

Fremde Münzsorten kursiren nach dem zu Livorno gedruckten Tarif auf folgenden Fuß in Moneta buona:

1) Goldene Münzen.

	L.	S.	D.
Kaiserl., ungar., kremnitzer und holländ. Dukaten	13	—	—
Römische Zechinen	13	—	—
Englische Guineas	28	—	—
Französ. alte Schildlouisd'ors von 1785	28	10	—
Dergleichen neue seit dem October 1785	27	—	—
Genueser Zecchini	13	3	4
Neapolitanische und Sicilianische Oncie	15	—	—

Portugiesische halbe Dobras von 6400 Rees	50	—	—
— Lisboninen von 4800	37	—	—

2) Silberne Münzen.

	L.	S.	D.
Deutsche Conventions-Species nähmlich: Kaiserliche von Maria Theresia, 100 Stück für 116 bis 118 Pze oder 1 Stück	6	8	4
Dergl. von Joseph II. 100 Stück für 116 bis 117 Pze. 1 Stück aber	6	—	—
Bayerische, 100 Stück zu 111 bis 112 Pze. 1 Stück aber	6	—	—
Englische Schillinge	1	5	—
Französische Laubthaler	7	4	—

Die Wechselgeschäfte sind von großer Ausdehnung. Gegenwärtig sind die Wechselarten und Preise derselben, von denen ich einige anführen will, folgende:

Livorno gibt		empfängt	in
1 Pza da otto	*	$90\frac{1}{4}$ Pfl. als Bankg.	Amsterdam, 2 Monat Dato.
100 — —	*	$188\frac{3}{4}$ Reichsfl. Kt.	Augsburg, 15 Tage Sicht.
1 — —	*	$101\frac{1}{2}$ Sols Tourn.	Paris u. Marseille, 1 Monat und 10 Respecttage.
1 — —	*	$84\frac{1}{2}$ Pfl. Vlām. Bk.	Hamburg, 2 Mt. n. Dato.
1 — —	*	755 Rees.	Lissabon, 3 Mt. n. Dato.
1 — —	*	$48\frac{1}{2}$ Pfl. Sterl.	London, 3 Mt. n. Dato.
*60 Soldi Mta. ba.		1 Rfl. Kt.	Wien, 15 Tage nach Sicht.

Der

Der Uso der von andern Orten auf Livorno gezogenen Wechselbriefe ist: aus Amsterdam, Hamburg ꝛc. 2 Monat nach Dato; aus Augsburg und Wien 22 Tage nach Dato; aus Lissabon nnd London 3 Monat nach Dato, Paris Uso 1 Monat nach Dato. Respecttage nach der Verfallzeit sind nicht gewöhnlich.

Die Maße und Gewichte haben seit 1781. die Größe und Schwere der florentinischen. In Ansehung des Ellenmaßes sehe man daher Th. 10. S. 754. den Art. Elle. Die Eintheilung des Getreidemaßes ist hier anders als zu Florenz. Man sehe Th. 45. S. 716. im Art. Korn-Maß. Alle grobe Waaren wiegt man mit dem Staderone, oder der römischen Schnellwage, und verkauft solche überhaupt bey Milliajo von 1000 ℔, Centinajo zu 100 ℔, Cantaro von 150 oder 160 ℔ und feine Waaren nach Bilancia-Gewichtspfunde von 12 Unzen; Baumöhl, wenn es inländisches ist, bey Baril von netto 85 ℔; Gallipoli nach Salma, wie an Ort und Stelle; und genueser Oehl nach Baril zu 170 ℔. Die Salma Gallipoli Oehl rendirt $4\frac{3}{4}$ Barili netto zu Livorno, und der Coppo von Lucca 264 ℔.

Zu den hiesigen Anstalten zur Aufrechthaltung der Handels- und Wechselgeschäfte gehört die sogenannte Stanza. Dieses ist ein von der hiesigen Kaufmannschaft abhängiges Institut oder eine Art Börse, in welcher sich die Kaufleute oder ihre Cassirer alle Woche Montags, Mitwochs und Freytags zwischen 11 und $2\frac{1}{2}$ Uhr Mittags versammeln, und wo alle Wechsel und andere Handelsschulden, welche an diesem oder an den vorhergegangenen Tagen verfallen sind, bezahlt werden. Die Stanza hat einen eigenen Münzwäger,

der auf Kosten der Kaufleute erhalten und von der Obrigkeit bestätigt wird.

Die Zahl der hiesigen Mäkler, welche sowohl Wechsel als Waaren zugleich verschließen, ist 180 bis 200. Sie treiben ihr Geschäft frey, und gelangen vermittelst einer Bittschrift an den Großherzog, leicht zu ihrer Stelle. Die Courtage oder Sensarie ist für Wechsel und Assecuranzen $\frac{1}{2}$ pro Mille von Geber und Nehmer; von Waaren aber ist die Gebühr von jedem Artikel besonders durch eine Verordnung vom 24sten Jan. 1796 bestimmt. Die Mäkler-Courtage, welche die Juden nehmen, sowohl bey dem Kauf als Verkauf der Waaren ist $\frac{1}{2}$ p. C. und $\frac{1}{4}$ p. C. von den Assecuranzen, für aus- und eingehend, die der Assecurant allein bezahlt.

Nach den hiesigen Gewohnheiten bey Assecuranzen übernehmen die Versicherer jede Gefahr der Kaufmannsgüter durch Seeunfälle, Feuer, Werfung, Repressalien, Spoliirnng von Freunden oder Feinden, und durch alle Zufälle ꝛc., welche Schiffen zustoßen mögen, falls es auch durch Betrug des Schiffers wäre; (die Stauung und das Zollen ausgenommen) bis die versicherten Stücke wohlbehalten am lande gelöscht sind. Widerfährt ihnen einiges Unglück, so bezahlen die Assuradöre an den Versicherten die bedungene Summe binnen 2 Monat Zeit von dem Tage der erhaltenen Nachricht an. Die Assecuranzen nach und von Smyrna und andern Seestädten der Levante stehen zu 10 Procent. Dergleichen ist aber Veränderungen nach Jahrzeit und den politischen Verhältnissen sehr unterworfen.

Ungeachtet der Zoll sehr geringe ist, so belaufen sich die übrigen Abgaben, welche zu Livorno entrichtet werden, ziemlich hoch. Diese

sind

sind 1) die Abgabe bey dem Verkauf, welche von dem Käufer bezahlt wird, und nicht einerley, sondern nach Beschaffenheit der Waare eingerichtet ist. Sie beträgt nach dem Tarif von Seide 1½ p. C., von Pfeffer 2 p. C., von Baumwolle ½ p. C. von groben Waaren 2 Piaster von jedem Ballen, von Leder 4 p. C., von Wachs 2 p. C., von Bley 1½ p. C. des Werths. 2) Die Gebühren für die Quarantaine, diese belaufen sich für die Waaren, die in dem ersten Lazareth Quarantaine halten müssen, auf 7 lire von 100 Dukaten, und in dem 2ten Lazareth von St. Jacob, auf 20 lire von 100 Dukaten. 3) Die Gebühren für die Auslabung der Waaren durch die Navicelli, oder kleinern Schiffe, durch welche sie aus dem Schiffe in das Lazareth gebracht werden. Diese belaufen sich für jeden Ballen auf ½ bis ¾ Piaster; außerdem noch verschiedene beym Herausbringen, Packen, Wägen, und Registriren ꝛc. der Waaren vorkommende Ausgaben. Magasinage und Niederlagegeld und Emballage werden nach Beschaffenheit der Waaren entrichtet. Ueberdem zahlt ein jedes Schiff von 200 Tonnen 40 lire Ankergeld; die Gebühren der Hafenkapitains ꝛc. 30 lire, Kapellgeld 4 lire ꝛc.

Nichts ist geschwinder, und besser eingerichtet, als die Gerechtigkeit, die man den Handelsleuten wiederfahren läßt, wenn einiger Streit unter ihnen vorfällt. Der ordentliche Richter in Handelssachen ist ein Auditor, von dem man, wenn man mit seinem Ausspruch nicht zufrieden ist, an die daselbst befindlichen zwey Consuls von Pisa appelliren kann. Diese zwey Consuls sind auch die Richter in der ersten Instanz über das Seewesen und die Assecuranzen. Ist man aber

auch mit dem Ausspruche dieser beyden Consuls nicht zufrieden, so kann man von ihnen in der Revisions-Instanz an die Ruota zu Florenz appelliren, wo es aber mit der Justiz schon langsamer zugeht.

Zu den Handelsfreyheiten gehört endlich auch noch dieses, daß in Livorno Schulden halber so wenig Waaren als Schiffe mit Arrest belegt werden dürfen.

Ausführlicher findet man alles, was die Handlung von Livorno betrifft, abgehandelt in dem

Encyklopädischen Kaufmanns-Lexicon von Ludovici, umgearbeitet von Schedel, IV. Th. Leipzig 1799. gr. 8. Col. 216—239. Sonst sehe man auch noch:

Joh. Bernoulli Zusätze zu den neuesten Nachrichten von Italien nach der in Hrn. D. J. J. Volkmanns historisch-kritischen Nachrichten angenommenen Ordnung ꝛc. I. Band S. 325—331. so wie das Volkmannische Werk selbst, worauf sich diese Zusätze beziehen, nähmlich Th. I. S. 707.

Journal für Fabrik, Manufactur, Handlung und Mode 1792. Jan. S. 9. über den Fischwaaren-Handel zu Genua und Livorno; und S. 25, über den Kornhandel zu Genua und Livorno. 1797 Jul. S. 65. Ueber Livorno und dessen Handlung.

Gothaische Handlungszeitung 1786. S. 272. 1794. S. 174.

Literatur und Völkerkunde I. S. 411.

Auswahl kleiner Reisebeschreibungen, VI. Th. Leipz. 1787. S. 452.

Herrmanns allgemeiner Contorist III. S. 366.

Franz. Handlungs-Erdbeschreibung I. S. 109.

Hannöverisches Magazin. 1790. Col. 772.

Politisches Journal. Sept. 1796. S. 889.

Galanti Italien II. S. 210.

Engelhard's Reise durch Italien. III. B. S. 42.

Von den Lazarethen daselbst sehe man auch Th. 66. S. 604. der Encyklopädie.

Livornoer Münzen, s. den vorstehenden Artikel, S. 753.

Livradois, ein ländchen in Nieder-Auvergne, wovon die Stadt Ambert, welches der Hauptort ist, den Nahmen hat. Es ist ein etwa 5 franz. Meilen langes Thal, oder Becken, welches das Flüßchen Dore durchströhmt. Das land soll auch, wie man sagt, ehemahls ganz mit Wasser überschwemmt gewesen seyn; um es abzuleiten, wurde bey dem Thurme Goyon ein Felsen gesprengt, von welchem Umstande es auch den Nahmen livradois (Liberatus) erhalten haben soll, den es seit 1239 trug. Dieß ist indessen bloße, auf keine Zeugnisse gegründete Vermuthung. Jetzt macht dieß ländchen einen Theil vom Dep. des Puy de Dome aus.

Livre, Livre, Pfund, ist in Frankreich und einigen angränzenden ländern und Städten der Nahme einer erdichteten Rechenmünze, deren man sich bedient, um darin Buch und Rechnung zu führen, und die Auszahlungen zu bestimmen. Sie gilt mehr oder weniger nach der Verschiedenheit des Nahmens, den man hinzusetzt, oder dem Orte, wo sie im Gebrauche ist. So hat man in Frankreich den livre tournois (von der Stadt Tours benannt), welcher 20 Sols oder Sous tournois, und der Sol tournois 12 Deniers tournois gilt. Dieser livre wird verstanden, wenn man in Frankreich schlechthin vom livre redet, und er gilt nach deutschem Conventionsgelde 6 bis $6\frac{1}{2}$ Gr. Der livre parisis hatte zwar auch nicht mehr als 20 Sols parisis; jeder Sol parisis aber galt so viel als 15 Deniers tournois, weil er $\frac{1}{4}$ schwerer als 1 Sol tournois war; mithin war jeder livre parisis so viel als 25 Sols tournois, und folglich $\frac{1}{4}$ mehr als ein livre tournois. 1667 ward der Unterschied zwischen livre tournois und livre parisis aber auf-

aufgehoben, indem man durchgängig livre tournois einführte *)

Der Ursprung des Rechnungs-livres in Frankreich geht bis in die ersten Zeiten der Monarchie zurück. Pipin erließ schon 755 eine Verordnung, daß man in Zukunft 22 Sols aus einem ℔ Silber, statt der sonstigen 20 ausstückeln sollte. Damahls hielte der livre also gerade ein Pfund Silber. Der Gold-livre war aus 72 Sols zusammen gesetzt; durch das salische Gesetz war der Werth von jedem dieser Gold-Sols auf 40 Deniers bestimmt, und alle Rechnungen wurden damahls in Sols und Deniers geführt. Man hat fortgefahren nach livres zu rechnen bis auf Heinrich den III., unter dem im Sept. 1577 der Befehl erging, daß von nun an alle Rechnungen in Ecus von 60 Sols d'or gehalten werden sollten; aber dieß dauerte nicht lange, denn unter Heinrich IV. wurde im Jahr 1602 die Weise, nach livres zu rechnen, wieder hergestellt, und man hat sie bey allen Veränderungen, welche im Preise des Goldes und Silbers, so wie im Schrot und Korne und dem Zahlwerthe der Münzen vorgegangen sind, beybehalten, so daß der livre nach und nach zu dem geringen Werthe herunter gekommen ist.

Zu gewissen Zeiten ist der livre aber doch reel gewesen. Solche sind unter der Regierung König Johanns II. im Jahr 1360 geschlagen worden. Man nannte sie Francs, (s. Th. 14. S. 744. N. 2.) woher es gekommen ist, daß Franc und livre als gleichbedeutend gebraucht wird,

*) Neueste Reisen durch Frankreich ꝛc. ꝛc. von D. J. J. Volkmann. II. Band. S. 115–116.

wird, so wie man seit der Revolution überhaupt auch den Nahmen livre zu verdrängen, und dafür Franc einzuführen sucht.

Zu Genf rechnet man ebenfalls nach livres und der livre hat daselbst auch 20 Sols, und der Sol 12 Deniers. Der livre gilt nach Conventions-Gelde aber 10 Gr.

Die schweitzerischen livres haben auch 20 Sols und der Sol 12 Deniers. Der livre gilt aber 8 — 10 Procent weniger als der Genfer.

Encyclopädisches Kaufmanns-Lexicon, vormahls herausgegeben von C. G. Ludovici, durchaus umgearbeitet von J. C. Schedel. IV. Th. Col. 239—241.

Livree, die, Livrée, die Bekleidung der Bedienten, in so fern sie auf eine ausgezeichnete Art verzieret ist, daß sie nähmlich Kragen und Aufschläge von einer andern Farbe, oder auch Achselbänder, Tressen und Galonen hat, wodurch sie sich von andern gewöhnlichen Kleidern unterscheidet. Livree geben heißt daher seinen Bedienten eine gewisse ausgezeichnete Kleidung geben, und Livree tragen, ein solcher Bedienter eines Herren seyn. Der Livree-Bedienter, ein Bedienter, der eine von dem Herrn gewählte ausgezeichnete Kleidung trägt, zum Unterschiede von solchen Bedienten, die sich nach ihrem eigenen Gefallen kleiden.

Ueber die Ableitung des Worts Livree, das im Engl. Livery, im Ital. Livrea, heißt, sind die Meinungen der Sprachforscher etwas verschieden; doch stimmen die mehrsten dahin überein, daß es aus dem mittlern lat. Liberata, und Liberatio (die aus dem Deutschen liefern gebildet sind,) herkomme, welche nicht allein die Kleidung, sondern auch die Lebensmittel, den

Gehalt bedeuteten, welchen ein Herr seinen Bedienten für ihren Dienst lieferte oder gab, weil diese Kleider von dem Herrn geliefert wurden. Ehedem, da auch vornehme Hofbediente und Minister von ihrem Herrn gewisse einförmige Kleider bekamen, war im Deutschen statt dieses fremden Worts der Ausdruck Hoffarbe üblich. In Frankreich, wo es vormahls gebräuchlich war, daß bey feyerlichen Hof- und Galla-Tagen, dergleichen jährlich an Weihnachten und Ostern gehalten wurden (Cours plenieres) den Hofbedienten des Königs, der Königinn und der Prinzen ihre Kleidungen auf Kosten des Königs geliefert wurden, schaffte König Karl VII. dieses Gepränge schon im 15ten Jahrhunderte ab. In Deutschland hörte diese Sitte erst etwa zu den Zeiten des dreißigjährigen Krieges auf; dagegen fingen die Fürsten an, ihren vornehmen Hofbedienten ꝛc. mehr an Gelde zuzulegen, und überließen es ihnen, sich nach eignem Gefallen zu kleiden, weil inzwischen auch der Handelsverkehr ausgebreiteter, und durch die Vermehrung des Geldes es leichter geworden war, das gewünschte von dem Kaufmanne selbst einzuhandeln. *)

Die Livree der Bedienten ist bey vielen großen Häusern, so wie bey den mehrsten adlichen Familien, in Absicht auf Farbe, Aufschläge, Galonen und dergleichen bestimmt und festgesetzt, und

*) Auch Fürsten, die Vasallen eines andern waren, mußten in der Livree desselben erscheinen. So heißt es unter andern in des Herrn Canzler von Ludewig Diss. de formula Brandenburgici Ducatus c. VIII. §. 3. not. d. Die Fürsten der Wenden sind Brandenburgische Vasallen gewesen, haben Brandenburgische Liberey getragen, wenn sie zu Hofe oder sonst in ihrem Dienste erschienen.

und richtet sich nach den Farben des Wapens, welches indessen erst im Artikel Wapen gezeigt werden kann; Bey andern ist sie willkührlich, oder die Familien richten sich wenigstens nicht nach den alten Gewohnheiten, sondern wählen nach ihrem Geschmacke eine beliebige livree.

Was den Schnitt derjenigen Kleidungen, die man zur livree rechnet, so wie die Arten der Verzierung derselben anbetrifft, so haben die mehrsten europäischen Länder mit dem Schnitt der Kleider überhaupt auch diesen von den Franzosen angenommen, und sich nach deren Mode gerichtet. Seit der Revolution sind die livreen in Frankreich nun zwar ganz abgeschaft; in andern Ländern hält man zum Theil aber noch sehr darauf, und hat darüber Gesetze gegeben, wie die livreen der Bedienten nach dem Stande und Amte der Herren von einander ausgezeichnet werden sollten.

In Rußland, zum Beyspiele, dürfen die Bedienten derer, die Generalfeldmarrschalls- und General en Chefs-Rang bekleiden, alle Näthe, Kragen — der Röcke mit Borten besetzt tragen. Die vom General-lieutenants-, General-Majors- und Brigadiers-Range dürfen die Näthe der livree-Röcke nicht, sondern nur Aufschläge, Rabatten und Kragen mit Borten besetzt tragen. Obristen geben Borten am Kragen, auf die Aufschläge und Westen; die übrigen vom Staabs-Officiers Range dürfen nur den Kragen und die Aufschläge, aber nicht die Westen besetzen. Die Bedienten der Subaltern-Officiere, der Kaufleute u. a. dürfen keine Besetzung der Kleider tragen.

Georgi's Beschreibung von Petersburg. Petersburg bey Müller, 1790. gr. 8. S. 365—366.

In

In England ist nach der im Jahr 1798 noch üblichen Sitte, der gewöhnlichste Schnitt der livree derselbe, wie er auch in Deutschland üblich ist, nur daß der Rock nie zurückfällt, sondern immer gerade zugeschnitten ist; die Farben sind gewöhnlich, wie sie bey Errichtung der Familie gegeben worden, und diese werden immer beybehalten.

Die livree des Kutschers unterscheidet sich gemeinhin dadurch von der des Bedienten, daß der Hut anders aufgesteift ist, daß die Agraffe hinten gesetzt wird. An beyden livree-Hüten ist größtentheils viel Silber, große Silberne Cordons, welche lang herunter hangen. Cocarden haben bloß die Officiers-Domestiquen, und sie sind ein Zeichen des Soldaten, wenn sie auch am runden Hute getragen werden. Auf den Knöpfen ist gewöhnlich noch das Wapen.

Uebrigens gibt jeder Herr dreyerley livreen, gute, gewöhnliche und Morgen-livree.

Die gute ist nach altem Schnitt, und behält immer dieselbe Farbe und alles bey. Gewöhnlich ist sie einfarbig, jedoch nicht mit Borten besetzt. Außerdem ist es auch eine dunkle Farbe, welche weder Regen noch Schmutz übel nimmt, weil die Bedienten auf Reisen immer reiten müssen. Die Röcke sind wie Leibröcke gemacht, mit sehr kurzen Schößen, hierzu runde Hüte mit einer Tresse, ganz schmahl eingefaßt, und einer um den Kopf, oder mit goldenen und silbernen Schnüren und Quästchen. Zur guten livree suchen sie große spanische Röhre und Haarbeutel. Zur zweyten livree tragen sie Zöpfe. Die dritte livree des Morgens ist eine Puderfarbe, und nach der Mode gemacht; hierzu werden die Haare aufgeschlagen getragen. Die Kutscher aber

und

Reitknechte tragen immer abgeschnittene Haare, und ein Kutscher mit Zopf oder Haarbeutel würde in England allgemein ausgelacht. Auf dem Lande, oder mit einer Chaise wird nie vom Bock gefahren, sondern vom Pferde, wozu sie kleine Menschen oder Jungen brauchen, die leicht seyn müssen, welche Jockeys heißen.

Kutscher vom Pferd tragen kurze ganz enge Westchen, von beliebiger Farbe, ohne Tasche, damit sie recht knapp sitzen; das Schnupftuch müssen sie in die Brust stecken; gelbe Beinkleider und knappe Stiefeln mit braunen Stülpen, welche nur bis auf die Mitte der Waden gehen und da ganz genau an die Beinkleider anfassen, dazu plattirte Sporen. Reitknechte haben runde Hüte, Kutscher aber, so vom Pferde fahren, Jagdkappen mit Schnüren und Quästchen. Die Farben sind gewöhnlich sehr grell, daß sie von weitem gesehen werden. *) Man sieht beynahe einer jeden Livree an, ob der Herr ein eitler oder ganz gewöhnlicher Mann sey. Ja die jungen Herren excelliren in Eleganz und wenden alle Sorgfalt auf diesen Gegenstand, obgleich sonst bey reichen Privatleuten die Livreen nichts weniger als hübsch und nach der Mode sind.

Officiere geben gewöhnlich dunkelblaue Röcke mit schwarzem Manchester-Kragen, weißen Knöpfen, worauf das Wapen ist, und einen runden Hut mit einer schwarzen Schleife.

Journal des Luxus und der Moden. May 1798. S. 322—323.

Das Vorstehende von den jetzigen englischen Moden in diesem Stücke glaubte ich hier anfüh-

*) Man vergleiche hiermit Th. 57. S. 580 im Art. Kutscher, wo von der Mode vor 10 und mehr Jahren die Rede ist.

ren zu müssen, da man in neueren Zeiten besonders die englischen Trachten nachzuahmen angefangen hat. Alles übrige, was hier sonst von Livreen vielleicht noch zu sagen wäre, ist im Art. **Gesinde**, Th. 17. S. 671—685 der Encyklopädie, schon abgehandelt, weshalb ich mich hier nicht länger dabey aufhalten darf. Daselbst findet man nicht nur die Stücke, die in Deutschland zur Livree gerechnet werden, und die Erfordernisse zu den Livreen der Lackeyen, Kutscher, Reitknechte, Vorreiter, Läufer, Heiducken ꝛc. ꝛc. aufgeführet: sondern es ist daselbst auch von den in Ansehung der Livreen bestehenden gesetzlichen Vorschriften das nöthige beygebracht.

Wie sich **Livree** von **Montur** und **Uniform** unterscheide, wird in diesen Artikeln angegeben werden.

Von den Schriften, die zum weiteren Nachschlagen über diesen Artikel dienen, setze ich noch folgende her:

Hessische Beyträge zur Gelehrsamkeit und Kunst. VIII. Stück, S. 652.

Pandora 1789, S. 22 u. flg.

Journal des Luxus und der Moden. Jun. 1791. S. 356 und S. 357, Fig. 5.

Ueber den Ursprung des Nahmens sehe man Hannöverische gelehrte Beyträge 1753. Col. 969 u. flg.

Allgemeines Landrecht für die Preußischen Staaten. IIter Theil. Tit. V. §. 37. 38. 39. 82. 103. 123. 154. 149. 161., wo im wesentlichen eben die gesetzlichen Bestimmungen vorkommen, die Th. 17. S. 671 u. flg. zerstreut schon angegeben sind.

Livree-Bedienter, s. oben, S. 761. Dieser Ausdruck ist besonders im Gegensatz der **Kammerdiener**, die keine Livree tragen, s. Th. 33. S. 274. gebräuchlich. Im engeren Sinne begreift man aber nur die sonst so genannten Lak-

keyen.

keyen, und nicht die Kutscher, Reitknechte ꝛc, ꝛc. darunter.

Livree-Galone, s. Galone, Th 15. S. 813.

Livree-Raupe, Livree-Schnecke ꝛc. ꝛc. sind Benennungen, die diesen Thieren wegen ihrer Farbenzeichnungen gegeben sind. Es würde hier indessen unzweckmäßig seyn, sie näher zu beschreiben, da von den sonstigen Merkwürdigkeiten derselben wenig zu sagen ist, und diese Nahmen auch nicht zu den allgemein bekannten gehören.

Livre tournois, s. oben, S. 759.

Livron, ein Flecken auf einer Anhöhe bey Loriol in Dauphiné, jetzt im Depart. der Drome. Am Fuße des Hügels fließt die Drome vorbey, welche bey hohem Wasser außerordentlich reißend ist. Da hier die große Lyoner Heerstraße geht, so hat man eine sehr starke massive Brücke über den Fluß gebaut, deren Bogen der mehreren Festigkeit wegen alle halbe Kreise vorstellen.

Livry, ein ansehnliches Pfarrdorf in Isle de France, jetzt im Dep. der Seine und Oise, 4 Meilen von Paris. Es führte vormahls den Titel eines Marquisats. Bey diesem Orte liegt die ehemahlige schöne Augustiner-Abtey Notre Dame des Agnes, wobey schöne Gärten mit Teichen und artigen Spatziergängen sind.

Liwen, s. im Art. Liefland, Th. 78. S. 608.

Liwnů, eine Kreisstadt der Orelschen Statthalterschaft, 120 Werste von Orel und 340 von Moßkwa, am linken Ufer der Ssoßna, wo die Liwenka in dieselbe fällt. Von ihren ehemahligen Befestigungen sind nur noch Spuren zu sehen. Sie ist ungefähr $1\frac{1}{2}$ Werste lang und eine Werste breit, aber sehr unregelmäßig gebaut. Sie enthält außer einigen steinernen Krongebäuden 7 steinerne Kirchen, 700 hölzerne Häuser und 3 höl-

zerne Kirchen, nebst etwas mehr als 5000 Einwohner, welche vorzüglich Ackerbau treiben.

Lixheim, ein Städtchen von 203 Feuerstellen in Lothringen, jetzt Hauptort eines Cantons im Dep. der Meurthe. Hier war ehemahls eine lutherische Kirche, welche Ludwig XIV. aber niederreißen ließ. — Das Ländchen gleiches Nahmens wird von der Saar durchströhmt. Es ist wegen der Nähe der elsassischen Gebirge etwas kalt und daher zum Weinbau untauglich.

Lixivium, s. **Lauge**, Th. 66. S. 96.

Lixignano, auch **Lisignano** und **Lusignano** ist ein warmes Bad im Herzogthum Parma.

Lizales, Lizardes, eine Art Leinwand, welche zu Aleppo und Cairo gemacht wird; und wovon das Stück 28 Ellen lang ist. Sie gibt daselbst ein Stück der Handlung mit den Europäern ab.

Lizard, ist ein Vorgebirge in Cornwall, welches die südlichste Spitze von England ausmacht. Bei diesem Kap ist der so genannte **Saop-rock**, welcher aus einem Walkerthon besteht, den man dort vielleicht mit Unrecht Steatites nennt. Er ist weiß, zergeht geschwind im Wasser, sticht etwas auf der Zunge, hat aber sonst keinen Geschmack. Er nimmt die Flecken aus seidnen Zeugen weg, ohne die Farben auzugreifen. Er wird besonders zu Porcellan Manufacturen gebraucht. Man findet auch Adern von andern Farben, als grau, purpurfarben. Eine schwärzliche Abart wird in Fässern nach London verführt und zum Glasmachen angewendet.

Dieses Kap ist übrigens den Schiffern weit bekannter als Landsend, weil es sich zuerst zeigt, und denen, die aus Westen kommen, ein sicheres

res Merkmahl ist, daß sie die gefährlichen Klippen der Scilly-Insel passirt sind. *)

Lizardes, s. Lizales, auf der vorsteh. Seite.

Lizari, s. Röthe.

Lize, s. Litze, oben, S. 714.

Lizieux, s. Lisieux, oben, S. 626.

Lizze, s. Litze, oben, S. 714.

Ljubim, s. Liubim, oben, S. 716.

Ljusnedal, s. Liusnedal, oben, S. 719.

Llamas, s. Kamel, peruanisches, Th. 33. S. 26.

Llandaff, oder **Landaff** ist eine kleine Stadt an der Taaffe in Glamorgan Shire in England. Dieser Ort hat weiter nichts Merkwürdiges als die Kathedralkirche, welche im Jahr 1107 erbauet, und in ihrer Art ein gutes Gebäude ist. Die Kirche welche zuvor da stand, soll bereits von Lucius, König der Britten, ums Jahr 156 erbauet, und die erste christliche Kirche in England gewesen seyn.

Llanelly, ein Flecken in Caermarthen-Shire in England, der zwischen einer Bucht der See, und dem Flusse Dulas liegt, und dadurch Gelegenheit hat, ein beträchtliches Gewerbe mit der Ausfuhr der Steinkohlen zu treiben.

Llivia, ein offner Ort, an der Segre, die nicht weit davon entspringt, im District von Puycerda in Catalonien in Spanien.

Llobregat, (spr. Ljobregat) zwey Flüsse in Catalonien, davon der eine nicht weit von Barcelona, der andere bey Roses ins mittelländische Meer fällt.

*) Lizard heißt im Engl. sonst eine Eidechse, so wie Lezard im Franz.

Lluch Mayor, ein Flecken von ungefähr 500 Häusern, an der östlichen Küste der Insel Majorca, hat eine Collegiat-Kirche mit einem wunderthätigen Marienbilde. Die Gegend umher ist fruchtbar an Weitzen, Hülsenfrüchten, Safran und Honig, und hat viel großes und kleines Vieh.

Lm. ist abgekürzt für Læva manu, und bedeutet in der Musik beym Clavier-Spielen so viel, daß die Noten, bey denen es steht, mit der linken Hand gespielt werden sollen.

Lo, St., ist eine ansehnliche und befestigte Stadt an der Vire und an den Gränzen von Cotentin, im Districte von Bayeux in der Normandie, die zwey Thore und drey Vorstädte hat. Die Thore sind mit großen Thürmen und Zugbrücken nach alter Art versehen. Es wohnen hier viele Fabrikanten, die allerley wollene Zeuge, insonderheit Sarsche und Rasche, verfertigen, und Leder bereiten, wozu das Wasser des Flusses vortreffliche Dienste leisten soll. Die Stadtmauern sind auf Felsen gegründet und in selbige eingehauen. Da diese hoch und steil sind, so geben sie eine natürliche Befestigung der Stadt ab. Längs der Vire ist ein artiger Spatziergang, wo man sieht, wie sie sich durch die Wiesen fortschlängelt. Hier liegt auch das Hospital. Am andern Ende der Stadt ist die Citadelle angelegt. Sie hat einen tiefen Graben, der im Felsen gehauen ist; und mit den daraus gehauenen Steinen wurde die Citadelle gebaut.

St. lo war sonst der Sitz eines Gouverneurs, eines Kommandanten, einer Election, einer Vicomté, eines Forstamtes und Münzhofes. Man zählt hier ein Capitel, vier Pfarrkirchen, etliche Klöster, zwey Hospitäler und ein Collegi-

um. Die Vorstädte sind viel größer als die Stadt selbst. Der Boden um die Stadt gehört zu den besten in der Normandie. Er liefert alle Bedürfnisse in reicher Maße, insonderheit Getreide und alle Arten von Baumfrüchten. Eine unglaubliche Menge Kohl wird gebauet, und gibt für die Einwohner einen vortheilhaften Handel ab. Der Fluß ist ihnen auch zur Düngung ihrer Felder von großem Nutzen. Sie hohlen unterhalb des sogenannten Vay, welches ein kleiner Meerbusen an dem Ausflusse der Vire ist, auf kleinen Fahrzeugen einen feinen weißen Sand, den sie Taugue nennen, aus dem Wasser, und bringen ihn bis an die Ecke der einen Vorstadt von St. lo. Hier hohlen ihn die Landleute aus der Nachbarschaft für ihre Aecker ab. Wenn der Boden gehörig dazu bereitet ist, so streuet man den Sand darüber weg, da denn die darin enthaltenen Salztheile ihm eine bewundernswürdige Fruchtbarkeit mittheilen.

Eine Meile oberhalb St. lo trifft man in den Kirchspielen St. Romphaire und Manceliere Schieferbrüche an, welche eben so fein als der Schiefer von Angers sind; und eine Meile unterhalb der Stadt sind Brüche von sehr feinem Marmor, welcher zu Kalk gebrannt wird, und wenn er gelöscht ist, einen sehr feinen und weißen Kalk gibt, womit durchgängig in St. lo und der Nachbarschaft gebauet wird.

Die Fabrik von Rasch und Sarschen ernährt auf 2000 Menschen und ist eine der ansehnlichsten im ganzen Reiche. Die Zeuge werden auf den Messen zu Caen und Guibray verkauft, das übrige geht nach Paris. Die Gärber bereiten insonderheit Kuhhäute, welches die Schuster zum Oberleder der Schuhe nehmen, und unter dem Nahmen des Leders von St. lo bekannt ist, so

wie auch gutes Sohlleder. Es wird auf eben den Messen verkauft. — Nach der neuen Eintheilung Frankreichs gehört St. lo zum Dep. de la Manche (des Canals).

Bey St. lo ist auch ein kaltes Mineralwasser, von dem indessen wenig bekannt ist.

Neueste Reisen durch Frankreich von D. J. J. Volkmann. III. Band. Leipzig 1788. 8. S. 376—378.

Lo Fez, ist ein Sauerbrunnen in der Torner Gespannschaft in Ungarn, der eine halbe Meile von der Höhle Szeliez entspringt. Die Quelle ist bald reich bald arm an Wasser, manchmahl verschwindet sie völlig. Meist um Mittag stößt sie gleich einem der tiefsten Brunnen viel Wasser, dann ruhet sie eine Stunde aus, und gibt auch den andern Tag nur wenig Wasser.

Kranz, Gesundbrunnen der Oestreichschen Monarchie. Wien 1777. 4. S. 190.

Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder der bekannten Länder und vorzüglich Deutschlands. II. Band. Jena und Leipzig 1799. 8. S. 457.

Loam ist ein englisches Wort, das Lehm heißt. In Crells chemischen Annalen 1784. XI. St. S. 397. wird es aber einer besondern Erdart beygelegt.

Loanda ist eine kleine Insel, nicht weit vom festen lande des Königreichs Angola, in Afrika, welche der gerade gegen über liegenden großen Stadt S. Paulo di Loanda zum Theil den Nahmen gibt. Das übrige von dieser Stadt sehe man im Art. Paulo (S.) di Loanda.

Loangiri, siehe den folgenden Artikel.

Loango, ein Königreich in Afrika, das etwa zwischen dem ersten und 5ten Grade südlicher Breite und dem 30sten bis 35sten Grade östlicher Länge von Ferro liegt. Gegen Norden gränzt

es

es an Gabon, gegen Osten an das Land Mokoko oder Anziko, gegen Süden an den Fluß Zaire und gegen Westen an das atlantische Meer. *) Nach diesen Angaben ist die Länge von Westen nach Osten etwa 75 geograph. Meilen und die Breite von Norden nach Süden etwas weniger.

Nach dem Berichte der ältesten und erfahrensten Schwarzen ist Loango ehemahls in verschiedene Gebiethe eingetheilt gewesen, als Mayumba, Khilongo, Piri, Marsi und Loango, deren jedes von einem besondern Volke bewohnt und von einem eignen Statthalter regiert worden. Gegenwärtig enthält dieses Königreich viele Landschaften, von welchen die vornehmsten Loangiri, Loangomongo, Khilongo und Piri sind, und Loango macht den nördlichen Theil desjenigen großen Strichs der Küste aus, den man auf den mehrsten Karten unter dem Nahmen Kongo vom 1sten bis etwa zum 17ten Grade der nördlichen Breite verzeichnet findet, von welchem Kongo insbesondere, das Th. 43. S. 513 — 548 **) beschrieben ist, ebenfalls nur ein Theil ist.

Die Hauptstadt führt den Nahmen Loango, auch Buali, und ist die Residenz des Königs. Sie steht drey englische Meilen von der Seeküste

*) Die Gränzen und die Größe von Loango werden in verschiedenen Büchern sehr verschieden angegeben. Ich folge hier vorzüglich dem neuesten Werke über diese Gegend, nähmlich der unterhaltenden Beschreibung der Sklavenküste und einiger daran gränzenden Staaten. Hirschberg in Schlesien bey Wolfgang Pittschiller, 1798. 8. S. 245—308.

**) Die dort angegebene Lage und Größe von Kongo insbesondere leidet einige Abänderung, indem Kongo südlich vom Flusse Zaire liegt, und also mit dem 4—5ten Grade der Breite anfängt.

ste in einer großen Ebene. Sie ist sehr kühl wegen der vielen Palmbäume, unter denen die Häuser gebauet sind. Die Straßen sind weit und lang, und werden sehr reinlich gehalten. Der König hat seine Häuser an der Westseite, und vor der Thür ist eine Ebene, wo er sitzt, wenn er ein Fest giebt oder Kriegsrath hält. Von dieser Ebene, oder diesem Vorhofe, geht eine große weite Straße, einige Musketen-Schüsse weit von dem Orte, worin täglich ein großer Markt gehalten wird, der um 10 Uhr anfängt. Man verkauft daselbst Paimzeuge von allerley Art, die die Einwohner von Palmblättern verfertigen, wie auch Lebensmittel, Federvieh, Fische, Wein, Korn und Oehl. Es giebt hier zwar auch viel Elephantenzähne, aber auf dem Markte werden diese nicht verkauft.

Die Seefahrer landen nur selten in Loango, und wenn es geschieht, thun sie es 8 — 900 Ruthen weit vom Ufer in 3 — 4 Klafter tiefem Wasser. Die Handelshäuser der Europäer stehen eine Stunde von der Stadt auf einer Anhöhe. Etablissements giebt es hier aber nicht, da das Klima ungesund ist, und die Küste nichts als Sklaven zum Verkaufe liefert. Die Neger sind hier sonst der schwächern Concurrenz wegen nicht so theuer, als in andern Gegenden der Sklavenküste, und die Schwarzen haben auch weniger gegen die europäischen Tauschwaaren einzuwenden, als anderwärts.

Das gebaute Feld liefert in Loango 3 Aernten. Man arbeitet das Land mit einem Werkzeuge, welches wie eine Mäurerkelle aussieht, aber breiter und hohler ist. Es gibt hier vier Arten von Getreide, von denen die eine Massanga heißt. Sie wächst auf einem Stängel, so hoch,

als

als Rohr, und die Aehre ist einen Fuß lang, und hat mit dem Hanfe Aehnlichkeit. Eine andere Art wächst wie Gras, und der Saame ähnelt dem Senfsamen.

Unter verschiedenen andern hier angebaueten Gewächsen zeichnet sich eine Hülsenfrucht aus, deren Samen mit unsern Erbsen Aehnlichkeit hat, bey der die Hülsen aber an den Wurzeln unter der Erde hängen. *) Sonst hat man hier Battates, Ignames, Gurken und Melandowurzeln, deren Laub sich um die Bäume windet, und einen gewürzhaften Geschmack hat. Baumwolle und Brasilianischer Pfeffer werden hier wild gefunden. Es gibt auch Paradieskörner, aber nicht häufig, Orangen, Limonen und etwas weniges Kokos-Nüsse, die Kola Frucht, Zuckerrohr ꝛc. Unter den besonderen Bäumen befinden sich der Enzanda, Matomba und Alikondi, die insgesammt Stoff zur Verfertigung von Zeugen geben.

Den Matombe-Baum trifft man überall in Loango an, und er ist von großem Nutzen. Er gibt guten Wein, der aber nicht so stark als der Palmwein ist; die Aeste dienen zu Dachsparren und Latten bey den Häusern, und die Blätter dienen statt der Ziegel und halten den stärksten Regen ab. Es wird auch aller Zeug, den man gewöhnlich in Loango trägt, aus solchen Blättern gemacht, und dieser Zeug dient statt des Geldes. — Der Alikondi-Baum ist ungemein groß, so daß manche von 12 Mann nicht können umklaftert werden. Er breitet sich wie

*) Dieses ist auch bey einigen europäischen Hülsen- und andern Gewächsen der Fall. Wenigstens senken sich die jungen Früchte nach der Blüthe in die Erde, oder beugen sich mit ihren Stängeln doch bis an die Erde hinab.

wie eine Eiche aus. Manche sind hohl und halten so viel Wasser in sich, daß sie viele Leute in diesem heißen Landstriche damit versorgen. Die Frucht ist einer Gurke gleich, und hat einen langen fingerdicken Stängel. Die Schalen werden zu Gefäßen und Flaschen gebraucht. Die innere Rinde des Baums wird wohl durchweicht und geklopft, da sie denn ein feineres Material zum Spinnen gibt, als der Hanf ist. An den Gipfeln dieses Baums hängen die Einwohner eine hölzerne Kiste, daraus sie die Bienen, welche Honig hinein tragen, mit Rauch vertreiben, und des Jahrs einmahl den Honig nehmen. *)

Ueber die hiesigen Thiere weichen die Schriftsteller ziemlich von einander ab. Lopez meldet, das Land sey voller Elephanten, deren Zähne die Einwohner gegen Eisen vertauschten. Nach Battels Bericht ist das Zebra hier zu finden; aber keine Art zahme Thiere als Ziegen. Dapper hingegen meldet, sie hätten Schafe, Kühe und Geflügel in Menge.

Schwarzes Vieh, das hierher gebracht worden, ist sogleich gestorben. Hühnervieh ist in solcher Menge, daß man 30 Stück für 6 Pf. werth Glaskorallen kaufen kann. Es gibt hier auch häufig Fasanen, Rebhühner, und anderes wildes Geflügel. Ein gewisser Landvogel ist hier größer als ein Schwan, und gleicht einem Reiher. Er hat lange Füße und einen langen Hals, sein Gefieder ist weiß und schwarz, und auf der Brust hat er einen kahlen Fleck. Auch ist hier ein Vo-

gel,

*) Da dieses Land noch fast gar nicht von Naturforschern untersucht ist, so lassen sich von den mehrsten Gewächsen ꝛc. ꝛc. nur sehr unvollkommene Nachrichten geben.

gel, den die Portugiesen Pelikan nennen, sehr gemein, und von der Größe einer Gans.

Auf der Küste von Loango fischen sie mit Haken, und geben auf einen großen Fisch Achtung, der täglich kommt, am Ufer zu fressen, und einem Grampus ähnlich ist. Er treibt eine Menge kleiner Fische vor sich her, die von den Leuten gefangen werden. Manchmal läuft der große Fisch selbst ans Land; allein die Neger helfen ihm wieder davon ab, daran 4—5 Mann zu thun haben, und suchen ihn im geringsten nicht zu beschädigen. Sie nennen ihn Emboa, einen Hund.

In Flüssen, wo das Wasser nicht tief ist, fischen sie mit Matten, die aus langen Binsen gemacht sind, und bisweilen sich auf 100 Faden erstrecken. Diese Matten schwimmen auf dem Wasser, und es hängen lange Binsen an dem einen Ende herunter, welche die Fische erschrecken, daß sie auf die Matte springen. Darauf treiben die Leute sie wie in einem Netze rings zusammen und nehmen sie heraus.

Die Einwohner heißen Bramas, und sind den Leuten in Kongo (s. Th. 43. S. 513. ꝛc.) vollkommen ähnlich. Sie haben die Beschneidung, und handeln unter einander. Sie sind von starken Gliedmaßen und wohl gestaltet, aber, wie man es erwarten kann, sehr abergläubisch. Den Palmwein trinken sie gern, den Traubenwein aber verachten sie. Ihre ordentlichen Speisen sind frische und geräucherte Fische, besonders Sardellen, die sie mit Kräutern und Akky oder brasilianischem Pfeffer kochen. Die Vornehmen essen mit ihren Fischen eine Art kleine Hirse, die erst gestampft, darauf mit Wasser gekocht und so zusammen geknetet wird. Aus Hirsenmehl bereiten sie

auch

auch noch eine Speise, die sie Fondi nennen und vorzüglich schätzen.

Die Vielweiberey ist hier im Gange, so daß manche 10 — 12 Weiber haben; gewöhnlich nehmen sie indessen nur 2 — 3. Die Weiber thun alle knechtische Arbeit zu Hause und auswärts. Wenn der Mann isset, so setzet sich die Frau weit von ihm, und nimmt dasjenige, was übrig bleibt. Sie sind ihren Männern so sklavisch unterworfen, daß sie sich nicht unterstehen, sie anders anzureden, als auf den bloßen Knieen, und kriechen auf den Händen zu ihnen.

Die Kinder erben hier nicht, sondern der älteste Bruder, oder die älteste Schwester, und diese müssen die Waisen auferziehn, bis sie sich selbst versorgen können. Sind Vater und Mutter Sklaven, so ist das Kind auch einer.

Alle Kinder kommen weiß auf die Welt, und werden erst in einigen Tagen schwarz. Bisweilen, wiewohl selten werden unter den Negern Kinder geboren, die immer weiß bleiben, und das sind, was man in Savoyen Cretins, in Amerika Albinos, in Ostindien Kakerlaken und unter den Negern Negros blancos nennt, von denen schon Theil 71. Seite 707. ꝛc. ꝛc. im Art. Leibesfarbe gehandelt ist. Diese werden hier dem Könige gebracht, und er gebraucht sie zu verschiedenen gottesdienstlichen Geschäften, als zur Verfertigung der Mokissos oder Feldteufel. Es sind bekanntlich aber schwache Monstrositäten, die auch zur Fortpflanzung des Geschlechts untauglich sind.

Zu bemerken ist es noch, daß es hier auch schwarze Juden gibt, die nicht etwa zu den Abweichungen der Natur gehören, sondern eine eigne Volksklasse ausmachen.

Uebri-

Zu den auffallenden Gebräuchen gehört besonders dieses, daß kein Mensch den König essen oder trinken sehen darf. Jeder Mensch, oder auch ein Thier, das dieses Unglück hat, muß nach den Landesgesetzen so gleich umgebracht werden. Der König schließt sich, während er seine Mahlzeit zu sich nimmt, daher immer ein.

Uebrigens finde ich es unnöthig, mich bey den andern Eigenheiten dieses Landes aufzuhalten, da es mit Kongo in Hinsicht der Lage, der Naturproducte und der Einwohner so viel Aehnliches hat, und davon Th. 43. S. 513 schon gehandelt ist.

Man sehe auch die Auswahl kleiner Reisebeschreibungen. X Th. Leipzig 1789. S. 375. ꝛc. ꝛc. so wie diejenigen Bände der Ehrmannischen Geschichte der merkwürdigsten Reisen, welche die nach diesem Theile der afrikanischen Küste angestellten Reisen enthalten.

Ende des neun und siebenzigsten Theiles.

Nach-

Nachricht für den Buchbinder.

Das Kupfer wird hinten an das Buch, an ein Blatt Papier gekleistert, damit es bequem heraus geschlagen werden kann.

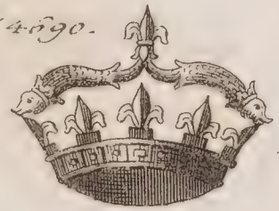
§.4686. §.43.

§.4687.

§.4688.

§.4689.

§.4690.



§.4691.

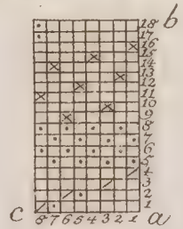
§.4692. §.44.

§.4693. §.94.

§.4694.

§.4695.

§.4696. §.615.



Oec. Enc. LXXIX Th.